

Temps de cuisson : 4-8 heures

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Soupe poulet et nouilles à la mijoteuse

Ingrédients :

- 1 ½ livre de poitrine de poulet (approximativement 3 poitrines)
- 2 tasses de carottes, épluchées et coupées en petits dés
- 1 tasse de céleri, coupé en petits dés
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 oignon jaune, haché
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. thé de thym séché
- 9 tasses de bouillon de poulet
- Sel et poivre
- 2 tasses de pâtes aux œufs, pas cuites
- 2 c. table de jus de citron
- 1 petite poignée de persil, haché

Marche à suivre :

1. Saler et poivrer les poitrines de poulet des deux côtés.
2. Les déposer dans la mijoteuse.
3. Ajouter les carottes, le céleri, l'ail, l'oignon, les épices et le bouillon.
4. Cuire à LOW pendant 7-8 heures ou à High pendant 4 heures.
5. Lorsque le tout est cuit, défaire le poulet à l'aide d'une fourchette et ajouter les pâtes, le citron et le persil à la préparation.
6. Fermer le couvercle et laisser dans la mijoteuse une dizaine de minutes avec le couvercle. Laissez quelques minutes de plus si jamais les pâtes ne sont pas cuites.
7. Ajuster l'assaisonnement au besoin et servir.