THE J.M. SMUCKER Co

Soupe au pâté au poulet

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	N/A	N/A

Ingredients

- 2 c. à table (30 mL) d'huile de canola
- 1 oignon, haché
- 3 carottes, en dés
- 2 branches de céleri, en dés
- 1 poivron rouge, en dés
- 2 c. à table (30 mL) de thym frais
- 1 1/2-2 tasses (375-500 mL) de poulet cuit, haché
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Robin Hood®
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
- 1 tasse (250 mL) de pois surgelés
- 1 can (354 mL) de lait évaporé Carnation® sans gras

Directions

Step 1:

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu vif.

Step 2:

Ajouter les légumes, le thym, le sel et le poivre.

Step 3:

Ajouter le poulet cuit. Incorporer la farine et remuer pour enrober. Laisser cuire 1 minute, en remuant continuellement.

Step 4:

Faire cuire en remuant jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir, environ 5 minutes.

Step 5:

Ajouter le bouillon de poulet en remuant et en grattant le fond de la casserole.

Step 6:

Porter à ébullition.

Step 7:

Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes ramollissent.

Step 8:

Ajouter les pois surgelés et le lait évaporé et faire chauffer en remuant.

Step 9:

Servir.

Images

