



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

