THE J.M. SMUCKER Co

Soupe au poulet et ses quenelles à l’aneth

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	3 hrs	10	N/A

Ingredients

- **Soupe:**
- 1/4 tasse (50 mL) d’huile de canola
- 2 oignons hachés
- 4 gousses d’ail hachées
- 3 carottes pelées, en dés
- 3 tiges de céleri, en dés
- 3 pommes de terre pelées, hachées
- 3 lb (1.35 kg) de morceaux de poulet
- 16 tasses (4 L) d'eau
- sel et poivre au goût
- 1/4 tasse (50 mL) d'aneth frais, haché
- 1 panais pelé et haché fin
- **Quenelles à l’aneth:**
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage original Robin Hood®
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3 c. à soupe (45 mL) d’aneth frais, haché (facultatif)

Directions

Step 1:

Soupe : Chauffer l’huile à feu moyen dans une grande soupière (8 pintes/7,6 l). Ajouter les légumes et faire cuire simplement pour les attendrir, pendant cinq minutes environ. Ajouter les morceaux de poulet, l’eau, le sel et le poivre. Porter à ébullition.

Step 2:

Remuer et écumer la surface de la soupe alors qu’elle bout, pendant 5 à 10 minutes. Baisser l’intensité du feu pour la faire mijoter et ajouter ¼ tasse (50 ml) de fenouil et de panais hachés. Couvrir et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 heures. Plus la soupe cuira longtemps, plus elle épaissira.

Step 3:

Quenelles : Mélanger, lorsque la soupe est cuite, tous les ingrédients dans un bol moyen et remuer de sorte qu’une pâte souple prenne forme. Déposer la pâte par cuillerées à thé (5 ml) dans le bouillon fumant. Laisser mijoter pendant cinq minutes, retourner les quenelles et les faire mijoter pendant cinq minutes de plus. Les quenelles seront gonflées. Servir sans tarder.

Step 4:

Retirer les quenelles du reste de soupe, s’il y a lieu, et les ranger au réfrigérateur dans leur propre contenant.

Images

