



Soupe de pâtes au poulet et aux légumes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 3 tranches de bacon coupées en dés
- 3 grosses carottes, pelées et coupées en dés
- 2 bâtonnets de céleri, coupés en dés
- 1 gros poireau, finement tranché
- 1 cuillère à café de thym séché
- 2 feuilles de laurier
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 100 g de chou frisé ou chou Kale
- 400 g de haricots blancs en conserve, rincés et égouttés
- 100 g de pâtes macaroni non cuites
- 2 grosses poignées de poulet cuit, effiloché
- Du persil haché

1. Placer l'huile dans une grande casserole et chauffer doucement jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
2. Ajouter le bacon et faire sauter pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajouter les carottes, le céleri et les poireaux et faire revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
4. Incorporer le thym et les feuilles de laurier, ajouter le bouillon et porter à ébullition.
5. Réduire le feu jusqu'à ce qu'il mijote, couvrir d'un couvercle et cuire environ 45 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
6. Retirer les feuilles de laurier et laisser la soupe refroidir légèrement.
7. Mélanger la moitié de la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un bol mixeur jusqu'à obtenir une consistance lisse.
8. Verser la soupe mélangée dans la casserole avec la soupe en morceaux. Ajouter le chou, les haricots et les pâtes, bien mélanger, ramener à ébullition, laisser mijoter et cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
9. Ajouter le poulet râpé et le persil haché et remuer.
10. Ajouter un peu de sel et de poivre si besoin.

À déguster bien chaud avec un morceau de pain croustillant.