



Soupes

Soupe de poulet à la mode grand-mère

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pilons de poulet
2 oignons
2 gousses d'ail
3 carottes
1 poireau
1 céleri
3 litres d'eau
2 brins thym
2 feuilles de laurier
10 grains de poivre (écrasés)
3 clous de girofle
sel

Méthode de préparation

Coupez les oignons, les gousses d'ail, le poireau, le céleri et 2 carottes en gros morceaux. Tenez à part un peu de poireau, la carotte restante et quelques branches de céleri pour la garniture. Mettez les légumes coupés grossièrement avec le thym et les feuilles de laurier dans une casserole à soupe avec l'eau froide.

Portez à ébullition et assaisonnez avec les grains de poivre écrasés, le sel et les clous de girofle. Ajoutez les cuisses de poulet quand la soupe bout. Vous évitez ainsi que la viande durcisse. Faites cuire doucement environ 45 minutes.

Entretemps coupez en petits morceaux la carotte restante, le céleri et le poireau que vous aviez mis de côté. Passez la soupe puis ajoutez les légumes finement coupés. Détachez la viande des cuisses de poulet, coupez-la finement puis ajoutez-la à la soupe. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement avec poivre et sel.

