



THE J.M. SMUCKER Co

Soupe au pâté au poulet

Donne: 8 tasses (2 L)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 8 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 mL - 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 boîte (354 mL) de lait écrémé évaporé **Carnation®** sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

Directions

Step 1:

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu vif. Ajouter les légumes, le thym, le sel et le poivre. Faire cuire en remuant jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir, environ 5 minutes. Ajouter le poulet cuit. Incorporer la farine et remuer pour enrober. Laisser cuire 1 minute, en remuant continuellement. Ajouter le bouillon de poulet en remuant et en grattant le fond de la casserole. Porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes ramollissent. Ajouter les pois surgelés et le lait évaporé et faire chauffer en remuant. Servir.

Images

