



Soupe poulet et riz de Papy



Ingrédients :

15 ml de beurre
1 oignon haché
2 branches de céleri en dés
250 ml de riz, lavé à l'eau froide
250 ml de poulet cuit en cubes
8 tasses de bouillon de poulet
1 feuille de laurier
5 ml de basilic
5 ml de thym
15 ml de persil haché

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 8

Préparation

1. Chauffer le beurre dans une casserole.
2. Faire revenir l'oignon et le céleri 3 à 4 minutes à feu moyen.
3. Ajouter le riz, le poulet, le bouillon, la feuille de laurier, le basilic et le thym.
4. Amener à ébullition. Cuire à feu doux pendant 18 à 20 minutes.
5. Parsemer de persil et servir.

Conseils

- Se congèle aussi très bien.

Bon Appétit !