



Soupe de poulet aux nouilles, boulettes et légumes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 carcasse de poulet
2 tiges de poireaux (n rondelles)
1/2 céleri-rave (émincé)
1 oignon (émincé)
6 gousses d'ail (émincées)
6 carottes (en rondelles)
3 brins de romarin frais
1 pièce de gingembre (émincé)
2 feuilles de laurier
3 brins de thym frais
sel et poivre
250 grammes de haché de veau (ou de poulet hachée)
3 cuillères à soupe de farine
250 grammes de nouilles aux œufs
2 brins de persil plat (ciselé)
1 baguette

Méthode de préparation

- 1.** Mettez la carcasse du poulet (et éventuellement les ailes) dans une grande marmite profonde.
- 2.** Ajoutez les poireaux, le céleri-rave, l'oignon, l'ail et les carottes. Ajoutez le thym, le gingembre, le laurier et le romarin. Salez et poivrez. Couvrez le tout de ± 3 litres d'eau froide. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 1 heure. Retirez de temps en temps l'écume grise du bouillon et jetez-la. Retirez le thym, le laurier et le romarin.
- 3.** Utilisez une écumoire pour sortir la carcasse (et les ailes) du bouillon et déposez-la sur une planche à découper. Versez ± 1 litre de bouillon dans un pot hermétique. Laissez-le refroidir et réservez-le au réfrigérateur jusqu'au jeudi (pour le risotto).



- 4.** Laissez refroidir la carcasse du poulet, puis retirez-en la chair. Ajoutez-la à la soupe.
- 5.** Confectionnez des boulettes de viande hachée et roulez-les dans un peu de farine. Secouez l'excédent de farine et mettez-les dans la soupe. Ajoutez les nouilles et laissez cuire le tout dans la soupe.
- 6.** Garnissez de persil plat et accompagnez la soupe-repas de baguette.