

Soupe de vermicelle au safran

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 25 min / **Cuisson** : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g d'escalopes de poulet
- 1 bol de vermicelles de riz
 - 1 cuil à soupe d'oignon
 - 1 boîte de tomates pelées
- 1 cuil à café de coriandre en poudre
 - 2 cuil à soupe d'huile
- 1 cuil à café de gingembre en poudre (ou racine)
 - 1 cuil à café de cumin
 - 1 bonne pincée de Thym
 - 1 bonne dose de safran
 - Sel / Poivre
- 1 cuil à café de sucre en poudre
 - 1 L 1/2 d'eau

Préparation :

Couper votre viande en fines lamelles

Faites-les revenir dans une cocotte avec 2 cuil à soupe d'huile
il faut que la viande soit coloré.

Ajoutez toutes les épices, couvrir avec 1 L d'eau, mettre un couvercle
et laisser cuire 20 min à feu doux.

Pendant ce temps, mettre les tomates (avec leur jus), l'oignon, 1/2 L d'eau
et 1 cuil à café d'eau dans une casserole et mixer le tout.

Verser cette préparation dans la cocotte avec le poulet
et les épices et laisser cuire 20 min

Dans une casserole faire bouillir une casserole d'eau salé et y mettre le
vermicelle de riz a cuire comme indiqué sur le paquet

Une fois le vermicelle cuit, versez-le dans des bols et verser par dessus la soupe avec le poulet

Servir bien chaud

Recettes de Caline