

Soupe crémeuse au poulet et au riz

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

1 oignon

2 carottes

3 belles cuisses de poulet

1 cuil à soupe d'huile d'olive

4 cuil à soupe de farine

1,5 L de bouillon de poulet

Sel & poivre

140 g de riz

Préparation :

Faites colorer les cuisses de poulet.

Réservez les sur une assiette afin de les dépioter.

Mettre de côté la cocotte avec le gras qui va servir pour la suite de la recette (Les cuisses ne sont pas cuites mais c'est normal, gardez les os afin de les mettre dans la soupe, pour la suite aussi)

Epluchez et coupez les carottes en fines rondelles, épluchez aussi l'oignon et coupez-le finement

Remettre la cocotte sur le feu, puis remettre un peu d'huile d'olive et faire revenir les carottes avec l'oignon et les morceaux de poulet pendant 3 à 4 min, puis ajoutez la farine et bien mélanger

Versez l'eau et le cube de bouillon de volaille émietté et faites chauffer jusqu'aux premiers frémissements en remuant continuellement.

Ajoutez les os de poulet comme ça , sa finira la cuisson de la viande qu'il peut rester sur les os.

Une fois la viande ces os cuites, vous pourrez finir de les dépioter et mettre le reste de viande dans la soupe

Salez, poivrez.

Faites mijoter à découvert 1 h à feu doux.

Incorporez le riz et prolongez la cuisson de 10 min (ou plus si votre riz cuit plus longtemps)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!