



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SOUPE CRÉMEUSE AU POULET ET AUX LÉGUMES FRAIS DE LA FERME



TEMPS DE
PRÉPARATION

Plus de 2 heures

PORTIONS

4-6

INGRÉDIENT PRINCIPAL

Viande

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 80g de beurre
- 1 poulet fermier entier
- 2 à 3 litres de bouillon de volaille (et plus pour compléter pendant que vous cuisinez)
- 6 petits oignons rouges, pelés et coupés
- 6 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet de thym frais
- 600g de petites carottes, épluchées et coupées en deux dans le sens de la longueur
- 8 branches de céleri coupées en deux, feuilles incluses
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 à 2 tasses de crème
- Fines herbes, pour la garniture
- Pain de campagne croustillant ou croûtons, pour servir

MÉTHODE

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte ronde Le Creuset 24 cm. Faites dorer le poulet à feu moyen sur toutes ses faces pendant 10 minutes. Retirez le poulet et ajoutez plus d'huile d'olive et de beurre, ainsi que les oignons, l'ail et les fines herbes. Laissez frire 5 minutes en remuant.
2. Ajoutez les mini carottes, le céleri et 250ml de bouillon pour éviter que les ingrédients accrochent au fond de la cocotte. Laissez mijoter pendant 10 minutes, puis ajoutez le poulet dans la cocotte avec suffisamment de bouillon pour recouvrir le poulet et les légumes.
3. En fonction de la taille du poulet, ajoutez un peu plus d'eau si nécessaire.
4. Augmentez le feu et portez à ébullition. Puis baissez à nouveau le feu et laissez mijoter pendant 1 heure, en ajoutant de l'eau ou du bouillon à hauteur pendant la cuisson. Assaisonnez. Le poulet doit être recouvert tout au long de la cuisson pour éviter le dessèchement et pour obtenir une viande tendre et savoureuse.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. À l'aide d'une louche, retirez l'écume qui flotte à la surface pendant la cuisson. Une fois le poulet cuit, retirez-le du bouillon. Enlevez la peau et effilochez le poulet. Ajoutez la crème à la soupe et laissez réduire jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Ajoutez le poulet et baissez le feu pour laisser mijoter. Vérifiez l'assaisonnement.
6. Agrémentez de fines herbes et servez avec du pain de campagne croustillant ou des croûtons.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com