




Soupe au poulet et aux légumes



 Rendement : 8-10 portions  Préparation : 45 minutes  Cuisson : 1 heure 45 minutes

900 g (2 lb) de cuisse de poulet cru, avec la peau et les os
2 l (8 tasses) de bouillon de poulet
2 feuilles de laurier
115 g (1/4 lb) de **beurre non salé Saputo**
180 ml (3/4 tasse) de farine tout usage
Sel et poivre du moulin, au goût
250 ml (1 tasse) de poireau, en julienne
250 ml (1 tasse) de carotte, en julienne
250 ml (1 tasse) de céleri, en julienne
160 ml (2/3 tasse) de rutabaga, en julienne
250 ml (1 tasse) de **lait Nutrilait**
80 ml (1/3 tasse) de **crème à cuisson 35 % Nutrilait**
30 ml (2 c. à soupe) de persil, haché
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette, hachée

Dans un grand fait-tout, déposer le poulet et verser le bouillon. Ajouter le laurier et porter à pleine ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert 45 minutes.

Retirer le poulet du bouillon et déposer sur une assiette à température ambiante. Passer le bouillon et mesurer. Ajouter plus de bouillon de manière à obtenir 2 l (8 tasses). Verser dans une casserole et réserver au chaud.

Dans un fait-tout, fondre le beurre et ajouter la farine. Remuer à l'aide d'une cuillère de bois et cuire 5 minutes à feu doux sans coloration, de manière à obtenir un roux blond. Verser le bouillon brûlant tranquillement en remuant bien à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à découvert 40 minutes. Assaisonner et réserver.

Désosser le poulet et couper en cubes de 1 cm (1/2 po). Réfrigérer.

Dans une casserole remplie aux 2/3 d'eau bouillante salée, plonger les légumes en julienne et cuire 2 minutes. Égoutter et passer sous l'eau froide.

Ajouter, les légumes et le poulet cuit à la soupe. Ajouter le lait et la crème, puis réchauffer en remuant délicatement.

Servir avec les herbes fraîches en garniture.

Alimentée par **Saputo**