

## Crème de poulet aux légumes d'hiver

Une soupe repas que l'on prépare très souvent au Québec et ce avec les restes de poulet. A priori, on n'y ajoute pas de brocoli... mais j'en avais un sous la main!!!



### Ingrédients

- 1 pied de [brocoli](#)
- 4 petites [pommes de terre](#)
- 2 [carottes](#)
- 2 [poireaux](#)
- 1 [oignon](#)
- 2 branches de [céleri](#)
- 1 litre de [bouillon de volaille](#)
- Restes de poulet (ou 2-3 cuisses de poulet cuites)
- 400 ml de crème liquide légère épaisse
- Huile d'olive
- 2 c. à soupe de farine
- Sel et poivre

Brossez les carottes et les pommes de terre puis tranchez-les. Détaillez le brocoli en fleurettes. Épluchez l'oignon puis hachez-le finement. Rincez le céleri et les poireaux puis hachez-les.

Dans une marmite ou une grande casserole, faites dorer les oignons et les poireaux dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez dans l'ordre, le céleri et les carottes, les pommes de terre puis finalement le brocoli que vous faites suer au fur et à mesure. Saupoudrez les légumes de farine et donnez quelques tours de cuillère. Mouillez du bouillon de poulet. Amenez à ébullition et faites cuire 15 minutes après avoir réduit le feu. Ajoutez le poulet puis faites cuire 10 minutes. Assaisonnez.

Juste avant de servir versez la crème et faites chauffer le temps que la soupe soit chaude.

### Mes suggestions

- Décorez de ciboulette et de paprika au moment de servir.
- Si vous préparez votre [bouillon maison](#) avec une carcasse de poulet, ajoutez des cuisses de poulet que vous récupèrerez pour la soupe.
- Mes recettes de [soupes...](#)
- [Bouillon de volaille maison](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ... Made By TitAnick  
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-creme-de-poulet-aux-legumes-d-hiver-66879735.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Soupes](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)