



Soupe mexicaine aux tortillas



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

300 grammes filets de poulet
4 tortillas
huile d'arachide
1 oignon
2 piments verts
beurre
2 cuillères à soupe de coriandre (hachée + un peu plus)
3 gousses d'ail
2 cuillerées à thé de poudre de chili
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1200 ml de bouillon de poule
3 cuillères à soupe de crème aigre

Méthode de préparation

- 1.** Pochez le filet de poulet pendant 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Coupez les tortillas en lanières et faites-les dorer dans un fond d'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 2.** Émincez l'oignon et coupez les piments en rondelles. Faites revenir l'oignon dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez la coriandre, les piments, l'ail pressé, le piment en poudre, le paprika, le poivre de Cayenne et l'ail en poudre. Faites revenir 2 minutes en remuant. Ajoutez le concentré de tomates et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Versez le bouillon de poulet et portez à ébullition.
- 3.** Retirez le poulet de l'eau de cuisson et effilochez-le. Ajoutez-le à la soupe, baissez le feu et laissez mijoter 15 minutes.



- 4.** Répartissez la soupe dans des bols et garnissez de lanières de tortilla croustillantes, de coriandre et d'une cuillerée de crème aigre.