



Soupe printanière vert clair aux boulettes de poulet épicées



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 tiges de poireaux (coupés en rondelles)
3 branches de céleri (coupées en morceaux)
1 brocoli (en bouquets)
1 bouquet garni
1 1/2 l de bouillon de poule (2 à 3 cubes de bouillon)
1 paquet de cresson (bien lavé)
1 paquet de cerfeuil (émincé)
sel et poivre
250 grammes de poulet haché

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon, les poireaux et le céleri dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le brocoli et le bouquet garni. Recouvrez de bouillon frémissant. Faites cuire 20 minutes.
- 2.** Incorporez ensuite le cresson de fontaine et la moitié du cerfeuil. Retirez le bouquet garni. Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, puis salez et poivrez si besoin.
- 3.** Mélangez la viande de poulet hachée avec le reste du cerfeuil. Salez et poivrez. Formez des boulettes et faites-les cuire 5 minutes dans de l'eau. Égouttez et ajoutez-les à la soupe.