



# Soupe de dinde et nouilles



économique



4 personnes



30 minutes

Cuisine SANTÉ

## INGRÉDIENTS

- 2 escalopes de dinde de  $\pm$  300 g
- 1 oignon moyen - grossièrement haché
- 3 carottes moyennes - en dés
- 3 branches de céleri - en dés
- une poignée de feuilles de céleri
- sel et poivre
- 2 branches d'estragon frais\*
- $\pm$  100 g de nouilles aux œufs ou de pâtes larges
- 1 à 1,5 l de bouillon de volaille

## PRÉPARATION

Faites revenir les légumes dans un peu d'huile ou de beurre. Ajoutez après quelques minutes les escalopes de dinde coupées en morceaux. Faites-les revenir encore quelques minutes et recouvrez-les ensuite de bouillon chaud. Salez et poivrez. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 20 minutes environ.

Ajoutez ensuite les nouilles et les feuilles d'estragon\*. Laissez cuire jusqu'à ce que les nouilles soient al dente (voir indication sur l'emballage). Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez et ajoutez éventuellement quelques feuilles d'estragon.

\* Vous pouvez remplacer l'estragon frais par de la coriandre fraîche ou du basilic thaï.



