



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Soupe de poulet et poireaux

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

De quoi cuisiner le local, gouteux.

### Ingrédients

---

*Pour 12 personnes*

2 kg de cuisses de poulet  
2,5 litres d'eau  
1 oignon haché  
50 g d'orge perlé  
25 cl de bouillon de poulet

10 cl de vin blanc  
2 branches de cèleri émincées  
1 poignée de persil haché  
1 brin de thym frais, effeuillé puis haché  
7 poireaux, coupés en rondelles  
sel et poivre du moulin

### Progression

---

Mettre le poulet, l'eau, l'oignon et l'orge perlé dans une cocotte. Mélanger et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 1 heure.

Retirer le poulet de la cocotte. Jeter les os et la peau puis couper la viande en petits morceaux avant de la remettre dans la cocotte. Ajouter le bouillon, le cèleri, le persil, le thym et les poireaux.

Saler, poivrer, mélanger et laisser mijoter environ 30 minutes.

Servir chaud

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)**