



Recette

SOUPE AUX TORTELLINIS

INGRÉDIENTS

- 1 c. à table d'huile
- 1 oignon haché fin
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 tasses de carottes pelées, hachées
- $\frac{3}{4}$ tasse de céleri haché
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 c. à table de jus de citron
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de basilic séché
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de thym séché
- 2 tasses de tortellinis au fromage surgelés
- $\frac{1}{2}$ tasse de petits pois
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen et faire revenir l'oignon, l'ail, les carottes et le céleri 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
2. Ajouter le bouillon, le jus de citron, basilic et le thym.
3. Amener à ébullition.
4. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Brasser de temps en temps.
5. Ajouter les tortellinis et porter à ébullition.
6. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 5 minutes.
7. Ajouter les petits pois et laisser mijoter 5 minutes de plus.