

SOUPE REPAS AU POULET FUSILLI



Ingrédients

POITRINE DE POULET DÉOSSÉE CUITE	1 ½ à 2 un	BROCOLI	½ un
CÉLERI	2 branches	HARICOT VERT	½ tasse
OIGNON JAUNE	1 un	CHOU-FLEUR	¼ un
CHOU VERT	¼ un	EAU + 3 C. À SOUPE DE CONCENTRÉ DE POULET	4 tasses
CAROTTES	2 un	TOMATES EN DÉS	19 oz
FUSILLI BÉBÉ AUX LÉGUMES	2/3 tasse	HUILE CANOLA	2 c. à soupe

Méthode

- **Cuire les fusilli et réserver**
- **Couper les légumes et les faire revenir dans l'huile de canola**
- **Ajouter le poulet**
- **Ajouter l'eau avec la base de poulet et les tomates en dés**
- **Mijoter de 30 à 45 minutes**
- **Au moment de servir, mettre les fusilli dans les plats et les couvrir de soupe**

