



Soupe de style pâté au poulet Dairy Isle

Ingrédients

- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 4 grosses carottes découpées en dés de taille moyenne
- 2 branches de céleri découpées en dés de taille moyenne
- 2 oignons moyens découpés en dés de taille moyenne
- 2 c. à table de sarriette estivale
- 2 c. à thé de sauge
- 2 c. à thé de thym
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poivre
- 2 tasses de poulet cuit, viande blanche et brune
- 8 tasses de bouillon de poulet
- 2 c. à table de bouillon de poulet instantané (Bovril)
- 3 grosses pommes de terre jaunes découpées en dés de taille moyenne
- 2 tasses de petits pois surgelés
- 1 boîte de lait évaporé Dairy Isle

Méthode

Mélanger le beurre et l'huile d'olive dans une casserole à fond épais et faire chauffer. Ajouter les carottes, le céleri, les oignons, remuer afin de bien enrober les légumes et faire sauter pendant 3 à 4 minutes. Ajouter les épices et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes de plus ou jusqu'à ce que les carottes commencent à s'attendrir. Ajouter le poulet et le bouillon de poulet tout en mélangeant. Lorsque le bouillon est chaud, ajouter le *Bovril*. Rajouter les petits pois ainsi que les pommes de terre et faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Verser le lait évaporé Dairy Isle et faire chauffer le tout. Servir.