

# Soupe au poulet et aux nouilles

100 portions

## Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site [www.nospetitsmangeurs.org](http://www.nospetitsmangeurs.org).

## Précision ou commentaire de l'établissement

**VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES** : Ajouter des épinards en fin de cuisson. Pour une version végétarienne, remplacer les coquilles par du riz ou de l'orge.

### Description de la portion et du service

Servir une portion de 150 ml par enfant, en entrée.

### Rendement de la recette

15 L

### Valeur nutritive par portion

Calories	102	Sodium (mg)	186
Protéines (g)	9	Lipides (g)	3
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

2 demi-plaques à pâtisserie et 1 grande marmite

### Équipement de cuisson

### Équipements de service



Québec



# Soupe au poulet et aux nouilles

100 portions

## Rendement de la recette

15 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Hauts de cuisse de poulet, désossés	<p><b>MISE EN PLACE LA VEILLE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Couper les légumes à l'aide d'un robot culinaire.</li> <li>Peler les pommes de terre.</li> <li>Cuire le poulet (voir Méthode 2).</li> </ol> <p><b>MÉTHODE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F).</li> <li>Déposer les hauts de cuisse de poulet sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier parchemin. Assaisonner de sel et de poivre puis cuire au four à convection pendant environ 20 min (ou au four conventionnel environ 25 min) ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 76 °C. Refroidir complètement avant de couper en dés.</li> <li>Dans une grande marmite, chauffer l'huile et y faire suer (à couvert) les oignons, les carottes, le poivron et le céleri, jusqu'à ce que les légumes soient légèrement tendres (environ 10 min).</li> <li>Ajouter les pommes de terre, l'eau et les tomates puis saler et poivrer.</li> <li>Porter à ébullition et laisser mijoter à découvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (environ 15 min).</li> <li>Ajouter les coquilles, le poulet et le basilic et poursuivre la cuisson pendant 4 min additionnelles ou jusqu'à ce que les nouilles soient presque cuites (elles continueront à cuire une fois le feu éteint).</li> </ol>
5 ml (1 c. à thé)/8 g	Sel	
1 ml (1/4 c. à thé)	Poivre	
45 ml (3 c. à soupe)	Huile de canola	
375 ml (1 1/2 tasse)/250 g	Oignons hachés	
750 ml (3 tasses)/450 g	Carottes pelées et coupées en dés	
625 ml (2 1/2 tasses)/375 g	Poivrons rouges, coupés en dés	
500 ml (2 tasses)/250 g	Céleri coupé en dés	
4,5 L (18 tasses)/2,9 kg	Pommes de terre pelées et coupées en dés	
9 L (36 tasses)	Eau bouillante	
1 conserve de 796 ml (3 tasses)	Tomates en dés	
20 ml (4 c. à thé)/26 g	Sel	
2,5 ml (1/2 c. à thé)/1 g	Poivre	
1,2 L (5 tasses)/500 g	Coquilles (pâtes)	
20 ml (4 c. à thé)/4 g	Basilic séché	

