

Soupe pomme de terre poulet petits pois

A Toulouse, parfois le temps est tellement clément qu'on se sent déjà au printemps. Puis l'hiver reprend ses droits et brrr on a besoin de plats réconfortants. Ainsi j'ai testé une nouvelle soupe, un peu au pifomètre, s'inspirant quand même de ma «[chupe de camarones](#) », souvenir du Pérou. Voici donc une soupe pomme de terre petits pois et poulet, crémeux, tout doux... Miam !

Je lui ai donné un petit accent asiatique avec de la coriandre et du curry, mais libre à vous d'y mettre des herbes de provence 😊



*Soupe pomme de
terre petits pois
poulet*

Soupe pomme de terre petits pois poulet pour 2 personnes

- 1L de bouillon de légumes ou poulet
- 2 petites pommes de terre
- 150g de petits pois surgelés
- 150g de filet de poulet
- 80g de crème épaisse, allégée ou pas
- 1 cc de curry
- 1 pincée de coriandre

- Faites bouillir de l'eau avec 2 cubes de bouillon
- Epluchez vos pommes de terre et coupez les en dés (assez gros pour en faire une bouchée)
- Plongez les dans l'eau bouillante avec les petits pois.
- A partir de la reprise d'ébullition, comptez 10 minutes
- Pendant ce temps là, faites cuire vos filets de poulet à la poêle
- Stoppez la cuisson des légumes
- Récupérez à l'écumoir vos légumes, et déposez les dans un saladier
- Ajoutez la crème liquide, puis délayez petit à petit avec le bouillon. Ajustez la consistance à votre goût (texture vraiment veloutée, ou vraiment liquide comme une soupe)
- Goûtez puis rectifiez l'assaisonnement (en sel, poivre). Ajoutez le curry et la coriandre

- Coupez vos filets de poulet en morceaux
- Répartissez le velouté et le poulet dans deux bols
- Dégustez votre soupe !