

# Soupe au poulet avec tortillas



# Soupe au poulet avec tortillas



Portions : 50



Prep & Cuisson : 55 minutes

## Ingrédients

1 tasse (250 ml) d'huile de canola  
5 carottes moyennes, coupées en dés  
5 tasses (500 g) de céleri, coupé en dés  
10 tasses (5) oignons, coupés en dés  
5 gousses d'ail, émincées  
¼ tasse (60 ml) de paprika  
2 c. à table (30 ml) de cumin, moulu  
1 c. à table (15 ml) de clou de girofle, moulu  
1 c. à table (15 ml) de moutarde sèche  
4 L (135 oz) de tomates en dés, en conserve  
5 L (20 tasses) de bouillon de poulet  
1/2 tasse (125 ml) de coriandre fraîche  
3 kg (106 oz) de lanières de poitrine de poulet grillé  
entièrement cuites de Reuven sans gluten (code de produit 11803)  
4 tasses (700 g) de maïs en grains, surgelés ou en conserve  
5 tasses (310 g) de haricots noirs, en conserve  
3 tasses (750 ml) de crème sure (facultatif)  
3 tasses (750 ml) de tortillas en lanières (facultatif)

## Instructions pour la préparation

Dans une marmite à feu moyen, mettre l'huile de canola, l'oignon, le céleri et les carottes. Cuire à feu moyen pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter l'ail et les épices, et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes. Incorporer les tomates en dés et le bouillon de poulet, puis porter à ébullition et laisser mijoter pendant 30 minutes. Au mélangeur, mélanger la base de soupe jusqu'à ce qu'elle soit homogène, puis la remettre dans la marmite à feu à moyen-doux. Incorporer le maïs, la coriandre, les haricots noirs et les lanières de poitrine de poulet, puis continuer de mijoter pendant 5 à 10 minutes.

Servir avec de la crème sure et des tortillas en lanières. (facultatif)

