



SOUPE DE POULET AUX LENTILLES ET LIME

par le chef David Cocker

EN UTILISANT DU CUBE DE POULET PLUTÔT BRUN "1/2" ENTIÈREMENT CUIT REUVEN

Prep & Cuisson : 3 heures

Portions : 50

INGRÉDIENTS

30 ml d'huile d'olive
5 gousses d'ail, émincées
1 L d'oignons blancs, en petits dés
750 ml de carottes, en petits dés
750 ml de céleri, en petits dés
750 ml de poivrons verts, en petits dés
30 ml de poudre de chili
1 L de tomates en dés, en conserve
30 ml de miel
1 L de lentilles en conserve, rincées
5 L de bouillon de poulet, à faible teneur en sodium
2 limes, zeste et jus
60 ml de coriandre fraîche, hachée
3 kg de cube de poulet plutôt brun "1/2" entièrement cuit Reuven (code de produit 18307)

PRÉPARATION

Dans une grande marmite à feu moyen, ajouter l'huile d'olive. Faire sauter l'ail, le céleri, les carottes et les oignons pendant 2 à 3 minutes en remuant. Ajouter la poudre de chili, les poivrons et le miel. Ajouter le cube de poulet plutôt brun "1/2" entièrement cuit Reuven, les tomates en conserves, les lentilles, le bouillon de poulet et le jus de lime. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 1 à 2 heures. Servir avec du zeste de lime et de la coriandre.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.