

Soupe de tomates au poulet

Plat

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 oignon
- 400 g de tomates au naturel en conserve
- 2 cuisses de poulet
- quelques brins de basilic (ou 1 cuillère à soupe de basilic haché surgelé)
- 1L d'eau
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Pelez l'oignon et émincez-le grossièrement.

Dans une grande casserole, mettez les tomates, l'oignon, les cuisses de poulet, le basilic et l'eau ; salez et poivrez, puis couvrez.

Laissez mijoter environ 40 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit très tendre.

Égouttez les cuisses de poulet, retirez la peau et les os ; effilochez la chair et mettez-la de côté.

Versez le contenu restant de la casserole dans le bol du blender et mixez. Poivrez la soupe et servez-la chaude, parsemée de poulet effiloché.