

4  
PORTIONS



La Tablée des Chefs



# Soupe jambon et nouilles

## Ingrédients

-  1 filet d'huile
-  1 oignon ciselé
-  2 gousses d'ail hachées
-  2 carottes en dés
-  1 tasse (250 ml) de navet, épluché, en petits dés
-  5 tasses (1,25 L) d'eau
-  1 cube de concentré de bouillon de poulet\*
-  ½ tasse (125 ml) de nouilles à soupe
-  1 conserve de 156 g de jambon\*, égouttée, en petits dés
-  Sel et poivre au goût

## ALTERNATIVES SUGGÉRÉES

\*CUBE DE BOUILLON → bouillon en poudre, concentré liquide ou un bouillon maison

\*JAMBON → poulet, lentilles, chorizo, thon, crevettes

## Méthode

- 1 Chauffer une casserole à feu doux et ajouter l'huile.
- 2 Suer l'oignon pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter l'ail, les carottes et le navet et cuire quelques minutes.
- 4 Ajouter l'eau et le cube de bouillon et assaisonner au goût. Porter à ébullition.
- 5 Ajouter les pâtes et le jambon. Réduire à feu doux.
- 6 Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes et les légumes soient cuits. Mélanger régulièrement.
- 7 Rectifier l'assaisonnement et servir.

## TU AURAS BESOIN DE

- ★ casserole (moyenne)
- ★ couteaux
- ★ cuillère de bois
- ★ économe
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ ouvre-boîte
- ★ planche à découper