

## *Bouillon Chinois de Volaille aux Carottes, Courgettes et Vermicelles de Riz*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- BOUILLON DE POULE	2.5 litres (4 cubes)
- OIGNON(S)	1
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- CAROTTE(S)	4-5
- COURGETTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- FILET(S) DE POULET	400g
- CORIANDRE FRAIS	
- VERMICELLES DE RIZ	125g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites bouillir le bouillon de poule dans une grande casserole.
- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Emincez les oignons en rondelles.
- Coupez la courgette en bâtonnets. Saupoudrez d'ail.
- Emincez les filets de poulet en fines lanières puis poivrez-les.
- Lorsque le bouillon bouille, ajoutez les dés de carottes et les oignons. Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Ajoutez ensuite les bâtonnets de courgette et les lamelles de poulet. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.
- Introduire les vermicelles de riz et le coriandre, 2-3 minutes avant de servir.
- Servez dans des bols ...

### Remarque:

Les champignons peuvent être remplacés par une courgette.