

Bouillon de Carottes et Haricots Rouges aux Vermicelles et Boulettes de Volaille

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	4
- POMME(S) DE TERRE	3
- HARICOTS ROUGES	150g
- VERMICELLES (PÂTES)	2-3 c à soupe
- PETITES BOULETTES SURGEL.ÉES	200g de volaille
- BOUILLON DE VOLAILLE	1.5 litres (2-3 cubes)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les oignons en fines rondelles.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés de 1 cm³.
- Pelez et coupez les carottes en dés de 1 cm³.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Dans du beurre chaud, faites revenir les lamelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.
- Ajoutez alors les dés de pommes de terre, les haricots et les dés de carottes. Salez et poivrez. Remuez quelques instants puis mouillez avec le bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 40 minutes.
- Après 30 minutes, intégrez les boulettes de volaille.
- Lorsqu'il reste 4 minutes, ajoutez les vermicelles.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.