

Bouillon Tomaté aux Ravioles, aux Légumes et Dés de Volaille Grillés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Blancs de Poulet	500g
- Paprika	
- Oignons	1
- Courgettes	1 ou 2
- Ail en Poudre	
- Carottes	4-5
- Petits Pois	130g
- Coulis de Tomates	500 ml
- Concentré de Tomates	70g
- Bouillon de Poule	3 litres (2 cubes)
- Fécule de Maïs	2-3 c à café
- Raviolis	300g au fromage
- Parmesan en Bloc	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Taillez les blancs de poulet en petits dés.
- Coupez la courgettes en petits dés également.
- Faites de même avec les carottes. Faites-les cuire 5 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Egouttez les petits pois. Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites revenir sur feu vif les dés de volaille dans du beurre chaud (ou de l'huile). Salez, poivrez et assaisonnez de paprika. Réservez sur une assiette.
- Faites alors revenir dans la même casserole, l'oignon émincé avec les dés de courgettes. Assaisonnez de sel, poivre et ail.
- Ajoutez alors les carottes précuites puis arrosez avec 2.5 litres de bouillon de volaille. Portez à ébullition.
- Diluez la fécule de maïs dans le ½ litre d'eau restante.
- Lorsque le bouillon commence à frémir, ajoutez le coulis et le concentré de tomates. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Ajoutez enfin les dés de volaille précuits et les petits pois.
- Lorsque le potage frémit de nouveau, introduisez l'eau avec la fécule et poursuivez la cuisson en mélangeant pendant 15-20 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez les raviolis pour 5 à 7 minutes.
- Servez dans de grandes assiettes creuses. Râpez un peu de parmesan sur le tout.

Remarque:

Accompagnez de pain.