



Temps Total
50 MIN.

Portion
250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
8

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Orzo (pâtes en forme de grains de riz), non cuit	6 oz	170 g
Base de soupe concentrée au poulet savoureux de Campbell's®	4 tasses	1 L
Eau	4 tasses	1 L
Huile végétale	2 c. à soupe	30 mL
Oignon, haché	1 tasse	250 mL
Carotte, hachée	1 tasse	250 mL
Céleri, haché	1 tasse	250 mL
Poitrine de poulet, cuite et émincée	3/4 lb	340 g
Persil italien frais, haché	1/4 tasse	60 mL
Zeste de citron, râpé	1 c. à soupe	15 mL
Jus de citron frais	1 citron	1 citron
Poivre noir grossièrement moulu (facultatif)		



INSTRUCTIONS

1. Faire cuire l'orzo selon les directives sur l'emballage. Égoutter, rincer à l'eau froide et réserver.
2. Reconstituer la **Base de soupe concentrée au poulet savoureux de Campbell's®** avec de l'eau, selon les directives sur l'emballage.
3. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais sans la faire fumer.
4. Ajouter l'oignon et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide.
5. Ajouter les carottes et le céleri et remuer le tout pour les enrober. Cuire 5 minutes, jusqu'à ce que les légumes aient légèrement ramolli.
6. Ajouter la Base de soupe concentrée au poulet savoureux de Campbell's. Porter lentement à ébullition.
7. Faire mijoter pendant 15 minutes. Ajouter le poulet émincé, l'orzo cuit, le persil italien, le zeste et le jus de citron.
8. Assaisonner de poivre noir grossièrement moulu, au goût.