Chorba de poulet aux vermicelles

Une soupe légère et claire au poulet, aux vermicelles et à la coriandre, parfaite pour les soirs d'hiver ou les débuts de repas.

4 personnes	10 min préparation	30 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de blancs de poulet
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 800 ml d'eau
- 50 g de vermicelles
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de paprika
- 1 botte de coriandre

Préparation

1. Hacher l'oignon, la carotte et la moitié de la coriandre.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le poulet en dés, le concentré, le paprika, le sel et l'eau.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les vermicelles.
   6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir parsemé de coriandre ciselée.

Le conseil de Tiha
Pour une chorba plus relevée, ajoute une pincée de cumin et un peu de piment doux à la fin.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.