

SOUPE ALPHABET



Jean Milette


PRÉPARATION

10 MIN


CUISSON

30 MIN


PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de 796 ml de tomates italiennes entières
- 1 oignon haché
- 2 c. à soupe de beurre
- 5 tasses de bouillon de légumes
- ½ tasse de pâtes alphabet
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- ////////////////////////////////////
1. Dans un bol, videz le contenu de la boîte de tomates et les défaire avec les doigts en petits morceaux.
 2. Dans une grande casserole, dorez l'oignon dans le beurre. Ajoutez les tomates avec leur jus et poursuivez la cuisson environ 2 minutes. Ajoutez le bouillon de poulet. Portez à ébullition.
 3. Ajoutez les pâtes et laissez mijoter environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Remuez la soupe de temps en temps pour que les pâtes ne collent pas au fond de la casserole. Salez et poivrez. Laissez reposer la soupe environ 5 minutes.