

# *Soupe de poulet aux champignons*

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 20 min*

*Cuisson : 50 min*

## *Ingrédients :*

*-1 poulet*

*-1 boîte de tomates entières*

*-4 gousses d'ail*

*-1 petit bouquet de persil*

*-sel, poivre*

- *Découpez le poulet en morceaux.*
- *Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, faire revenir les morceaux de poulet pour les faire dorer. Les réserver. Verser alors dans la sauteuse les tomates concassées, l'ail écrasé, le persil coupé fin, le sel et le poivre.*
- *Laisser cuire 30 min à feu moyen et à couvert. Ajouter alors les morceaux de poulet et s'il le faut un peu d'eau, couvrir, et poursuivre la cuisson pendant 20 min.*