

# SOUPE MAROCAINE AU POULET

*POUR 4 PERSONNES.*

250g de blancs de poulet.

1 boîte de tomates concassées de  
400g.

60cl de bouillon de volaille.

2 carottes - 2 pommes de terre- 2 oignons blancs.

200g de pois chiches en boîte.

½ c café de piment en poudre ou de ras el hanout.

2 c soupe d'huile - Sel, et poivre - 1 branche de coriandre.



Peler les carottes et les pommes de terre. Les couper en petits dés. Émincer les oignons. Couper les blancs de poulet en gros cubes.

Faire revenir le tout dans une sauteuse avec le sel sur feu vif pendant quelques minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter les tomates ainsi que les pois chiches rincés et égouttés. Mouiller avec le bouillon de volaille, baisser le feu, et laisser mijoter 20 minutes.

Hors du feu, ajouter la coriandre hachée et le piment.