

# SOUPE CRÉMEUSE AUX GNOCCHIS ET AU POULET



4 pers

30 min

30 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 200 g de gnocchis
- 2 escalopes de poulet
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 2 branches de céleri
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes râpées
- 600 ml de bouillon de volaille
- 150 g de pousses d'épinard
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 4 c. à soupe d'eau froide
- 40 cl de crème liquide entière ou allégée
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- 1.** Emincez l'oignon, coupez le céleri et les carottes en tranches fines.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faites revenir l'oignon, le céleri, l'ail écrasé et les carottes pendant 5 minutes. Ajoutez le poulet coupé en cubes et le bouillon de poulet. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux pendant 15 min.
- 3.** Ajoutez les épinards et les gnocchis et laissez cuire 3 min.
- 4.** Fouettez la fécule de maïs dans l'eau froide et versez dans la casserole. Ajoutez la crème et laissez cuire en remuant pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la soupe épaississe légèrement.
- 5.** Salez, poivrez et servez.