

« Sopa Azteca – Soupe de poulet mexicaine »



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de morceaux de poulet
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- De la coriandre fraîche
- 3 piments Ancho & 2 piments guajillo (ou utilisez du piment disponible en France selon le goût)
- 120 ml de crème fraîche
- 1 l de bouillon de poulet
- 2 gros avocats coupés en dés
- Gruyère râpé

Préparation :

1. Ajoutez le poulet dans une grande casserole avec l'oignon, les gousses d'ail et 4 belles branches de coriandre fraîche. Quand le poulet commence à dorer, réduisez le feu.

2. Laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Retirez du feu et laissez reposer à température ambiante.
3. Si vous choisissez des piments frais, coupez-les finement. Sinon, ajoutez le piment en poudre dans le bouillon de poulet. Ajoutez la crème fraîche et fouettez sur le feu jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajoutez les morceaux de poulets découpés en effilés et laissez cuire pendant 10 à 15 minutes.
5. Servez dans des bols et ajoutez les morceaux d'avocats frais et le gruyère. Vous pouvez servir avec des tortillas réchauffées.

Recette traduite de l'anglais par Fêtes vous-même depuis le site www.lacocinadeleslie.com.