

Soupe-é morgh

Soupe de poulet au safran

Cette soupe au bouillon de poulet, citron et safran est excellente en cas d'état grippal ou de rhume.

Ingrédients pour 8 personnes:

2 cuisses de poulet (ou hauts de cuisse ou blancs)
1 oignon moyen
4 carottes
4 pommes de terre
2 tomates
½ botte de persil
2 cuillères à soupe de vermicelle
1 citron ou jus de citron
2 doses de safran

Mettre le poulet dans une casserole avec l'oignon émincé, ajouter de l'eau froide (environ 2 litres), saler et poivrer.

Porter à ébullition et laisser cuire 25mn.

Pendant ce temps, couper les carottes, les pommes de terre et les tomates en petits dés (environ 1/2cm de coté).

Retirer le poulet qui pourra servir à la préparation de la salade olivieh ou être dégusté chaud ou froid.

Ajouter au bouillon les légumes, le safran, le jus de citron.

Laisser cuire 30mn et ajouter les vermicelles et le persil ciselé 5 mn avant de servir.