

Recette de soupe tortilla au poulet de Kitchen Stories et Bosch

Portions : 4

Niveau de difficulté : Facile **Temps**

de préparation : 50 minutes

Ingédients :

- 2 tortillas
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 jalapeños marinés
- 1 lime
- 1 poitrine de poulet
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 14 oz. de tomates broyées en conserve
- 4 $\frac{1}{4}$ tasses de bouillon de poulet
- 8 $\frac{3}{4}$ oz. d'haricots noirs en conserve
- 5 $\frac{1}{4}$ oz. de maïs sucré en conserve
- Sel, poivre
- Huile végétale (pour frire)
- Crème sûre et coriandre (pour servir)



Ustensiles :

- Planche à découper
- Couteau
- Casserole
- Pincettes
- Poêle à frire
- Essuie-tout
- Tamis fin
- Louche

Instructions

1. Couper l'oignon et émincer l'ail. Émincer les jalapeños très finement. Couper la lime en rondelles. Empiler les tortillas et rouler très serré. Trancher en fines lanières et mettre de côté. Les tortillas peuvent être laissées en rouleaux.
2. Mettre l'huile végétale dans une casserole à feu moyen-élevé. Ajouter la poitrine de poulet, assaisonner de sel et de poivre, et faire frire pendant environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirer le poulet de la casserole. Ajouter l'oignon et l'ail et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, soit pendant environ 4 minutes. Ajouter le cumin, les tomates et le bouillon de poulet et porter à ébullition. Remettre le poulet dans la casserole et laisser mijoter pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

3. Pendant que la soupe cuit, ajouter encore un peu d'huile dans une poêle à frire différente à feu moyen. Faire frire les lanières de tortillas, une petite quantité à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Éponger sur un essuie-tout et saler.
4. Retirer le poulet de la soupe et effiloche à l'aide de deux fourchettes. Drainer et rincer les haricots et le maïs. Ajouter le poulet, les haricots, les jalapeños et le maïs à la soupe. Laisser mijoter pendant 8 minutes. Saler et poivrer au goût. Verser la soupe dans des bols et garnir de lanières de tortillas croustillantes, d'une cuillerée de crème sûre, de coriandre et d'une rondelle de lime. Savourez!