

Soupe de tortilla au poulet

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- de la coriandre fraîche finement hachée (**2 c à s**)
- ½ cuillère à café de piment doux ou fort en poudre
- 2 caïeux d'ail hachés
- le vert d'un poireau émincé
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe d'origan séché
- ½ cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à café de sucre
- 200 gr de tomates concassées (**200 gr de tomates cerise en boîte pour moi**)
- 1 cube de bouillon de poule
- **1 reste de poulet cuit (environ 150 gr que l'on effiloche)**
- le jus d'un citron vert
- Sel et poivre au goût

Garnitures:

- chips de tortillas, avocats

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez l'oignon, la coriandre, le piments, l'ail, le poireau, le paprika, l'origan, le sucre et le poivre. Bien mélanger et cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Remuez de temps en temps.
2. Ajoutez la tomate et cuire pendant 10 minutes toujours à feu doux.
3. Ajoutez le cube de bouillon de poule et 1 litre d'eau. Portez à ébullition, réduire le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.
4. Éteindre le feu, puis ajoutez le jus de citron vert et les morceaux de poulet. Mettre un couvercle. Réservez au chaud.
5. Coupez l'avocat en petits dés, écrasez grossièrement quelques tortillas.
6. Servir la soupe dans un bol ou assiette. Parsemez de tortillas et d'avocat.