



Recette potage de poulet aux vermicelles et légumes pour bébé

BÉBÉ ENTRE 1 ET 3 ANS

RECIPÉ

PREP: 5 MINS

COOKING: 25 MINS

DINER

Ingrédients

- 15 g de pâtes à potage type vermicelles
- 30 g d'escalope de poulet
- 150 ml d'eau faiblement minéralisée ou de source
- 30 g de carotte
- 15 g de poireau
- 1 champignon frais
- 1 petite cuillerée à café d'huile de tournesol

Préparation et Cuisson

Préparation et Cuisson

1. Lavez les légumes et pelez-les. Coupez-les en petits dés réguliers (1 cm). Coupez également le poulet en dés.
2. Dans une casserole (15 à 20 cm de diamètre) d'eau bouillante (1l) non-salée, faites cuire les dés de carotte et poireau pendant 10 min, ajoutez le poulet et prolongez la cuisson de 10 min.
3. Ajoutez les vermicelles et les dés de champignon, faites cuire encore 5 min.
4. Mélangez et servez tiède.