

# Soupe citronnée au poulet, épinards et champignons

*(Pour 4 personnes)*

1,5	L	bouillon de volaille léger
2	filets	poulet
1	jus	citron
2	gousses	ail
150	g	pousses d'épinards
15	petits	champignons de Paris

sel

Pocher les filets de poulet dans le bouillon de volaille frémissant avec les gousses d'ail et le jus de citron pendant 1h. Laisser le couvercle sur la casserole pour ne pas que le liquide réduise trop. Ecumer de temps en temps les impuretés à la surface.

Effiloche les filets de poulet à la fourchette dans le sens des fibres de la viande. Filtrer le bouillon.

Remettre l'effiloché de poulet dans le bouillon. Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin. Ajouter les champignons de Paris émincés. Cuire environ 2 minutes. Ajouter les pousses d'épinards (garder quelques feuilles fraîches pour la déco) et cuire encore 1 minute.

Couper le feu et servir bien chaud.