**Chicken Soup**

* 3-4 blancs de poulet
* 1.5L bouillon de poule
* 1 oignon jaune haché
* 150 gr de cébettes (oignons nouveaux) hachées (blanc + vert)
* 2-3 jalapeños (enlever les graines) hachés
* 2 tomates en petites morceaux
* 5 gousses d’ail écrasées
* 2 épis de mais ou 150gr de mais en boite ou congelé
* 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
* 1 cuillère a soupe de cumin
* 3 cuillères à soupe de jus de citron vert (ou beaucoup plus, selon le goût)
* 50gr de coriandre grossièrement hachée
* Sel et poivre
* 1/2 avocat par personne

Garniture : feta, tomates cerises coupées en deux, tortillas chips en morceaux, riz

Dans une grande cocotte, faire chauffer l’huile d’olive a feu moyen. Quand c’est chaud ajouter les oignons nouveaux, l’oignon jaune et les jalapeños. Faire revenir jusqu’a ce qu’ils soient tendres, environ 3-4 minutes. Ajouter l’ail et faire revenir pour 30 secondes de plus sans faire bruler.

Ajouter le bouillon de poule, les blancs de poulet, les tomates, le cumin, sel et poivre. Porter à ébullition. Baisser a feu moyen, couvrir et cuire pour 20-25 minutes.

Retirer les blancs de poulet et mettre de cote pour quelques minutes. Ajouter la coriandre et le jus de citron vert au bouillon.

Rotir le mais à la poêle ou au four jusqu’à ce qu’il soit bien brun. Pendant ce temps, déchirer les blancs de poulet à la fourchette et re-transférer dans le bouillon.

Pour servir, mettre la soupe dans des bols et mettre dessus une grande louche de mais grillé, l’avocat en morceaux, un peu de fêta, du riz éventuellement et quelques tomates cerises.

Servir avec des quartiers de citron vert !