

Soupe citronnée

300 g de viande hachée *
une tasse de boulghour fin
un oignon
quelques brins de persil plat
un litre de bouillon de volaille
deux cuillerées à soupe de farine
une poignée de riz rond
un oeuf

* traditionnellement du boeuf mais vous pouvez aussi réaliser cette recette avec de l'épaule d'agneau hachée.

aux boulettes de viande

Saupoudrez de farine un plat à tarte. Dans un saladier, mélangez la viande, l'oignon et le persil très finement hachés, le boulghour, 5cl d'eau, du sel et du poivre.

Malaxez longuement pour bien mêler tous les ingrédients. Façonnez des boulettes de viande de la taille d'une cerise et déposez-les dans le plat fariné. Remuez le plat vivement pour bien enrober les boulettes de farine. Faites chauffer le bouillon de volaille avec le riz. A mi-cuisson (10 minutes environ), baissez le feu et incorporez les boulettes de viande. Laissez cuire encore une dizaine de minutes à feu doux puis retirez la casserole du feu. Battez l'oeuf avec le jus du citron puis versez-le dans la soupe tout en mélangeant. Servez aussitôt.

