

# Soupe à l'oeuf

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

## Préparation pour 4 personnes :

- ✓ 1 L de bouillon de volaille
- ✓ 4 oeufs
- ✓ Petites pâtes (vermicelle, coquillettes ou autre)
- ✓ Sel

## Préparation : *Recettes de Caline*

Versez l'eau dans une grande casserole, ajoutez les cubes de bouillon et portez à ébullition

Cuire vos pâtes (petites pâtes en forme de grains de riz pour ma part) dans le bouillon le temps indiqué sur le paquet.

Dans un saladier, battre les oeufs au fouet (ou à la fourchette) ajoutez sel, poivre, fouettez le tout.

Versez doucement les oeufs (pour ma part, j'ai versé les oeufs dans un sac congélation et j'ai fait comme un système de poche à douille en coupant un petit coin du sac, trou pas trop gros) dans le bouillon (à feu plus doux) en mélangeant en même temps, ça forme des petits filaments! laissez cuire 2-3 minutes

Pensez à vérifier l'assaisonnement!  
C'est une soupe qui change du classique bouillon-vermicelles

C'est prêt, on passe à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**