



# Soupe minute aux fleurs d'œufs

Pour  
4 pers.

Préparation : 5 min. • Cuisson : 10 min.

## Ingrédients

- 2 œufs
- 2 tomates
- 1 ciboule
- 1 cuillerée à café d'huile de sésame
- 80 cl d'eau
- Sel, poivre

## Préparation

- ❖ Lavez les tomates et coupez-les en quartiers. Lavez et émincez la ciboule en rondelles.
- ❖ Battez les œufs dans un bol.
- ❖ Versez l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les tomates, baissez le feu et laissez frémir pendant 1 minute. Salez et poivrez.
- ❖ Arrêtez la cuisson et déposez les œufs battus en filet très fin en vous aidant de baguettes chinoises. Ajoutez la ciboule et l'huile de sésame. Servez aussitôt;

*Les ingrédients de cette soupe varient selon les saisons : chou en hiver, carottes au printemps, tomates en été.*

*Après avoir versé les œufs battus, ne remuez plus la soupe, sinon les œufs vont se casser en tout petits morceaux.*

