



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.

