

Retirer ensuite bouquet et écorce d'orange; arroser de bouillon des tranches de pain épaisses, dressées sur un plat.

Sur un autre plat, dresser les pommes de terre; disposer les œufs pochés dessus et saupoudrer de persil haché.

Envoyer à part le reste de la soupe.

(*Méthode des ménagères provençales.*)

Soupe aïgo bouido, ou Soupe à l'eau bouillie. — Réunir dans une casserole : 2 litres d'eau; 25 grammes de sel marin; 12 gousses d'ail broyées; un brin de sauge; un décilitre d'huile et une pincée de poivre.

Faire bouillir pendant 7 à 8 minutes; verser sur des tranches de pain disposées dans la soupière et saupoudrées de persil haché.

Soupe aïgo bouido aux Œufs pochés. — Mettre 2 litres d'eau à bouillir pendant un quart d'heure, avec : 3 décilitres d'huile; 20 grammes de sel; une pincée de poivre; 8 gousses d'ail; fragments de thym, de laurier et de sauge; une pincée de feuilles de persil.

Pocher 10 œufs dans ce bouillon; les dresser sur des tranches de pain disposées dans un plat et arroser avec le bouillon.

Soupe de Mariage. — Préparer une marmite avec un kilo de culotte de bœuf; un kilo de gigot de mouton; une grosse poule, et 4 litres et demi d'eau. — Assaisonnement, garniture et cuisson, comme pour une marmite ordinaire.

Pour préparer la soupe : Passer le bouillon; y ajouter 65 grammes de riz et une petite prise de safran en poudre par litre de bouillon; laisser cuire doucement pendant 35 à 40 minutes.

La caractéristique de cette soupe est d'être très épaisse, et le riz bien cuit.

Soupe aux Nonnats. — Dans 4 cuillerées d'huile d'olive, faire revenir à blanc 150 grammes d'oignon finement haché; ajouter 150 grammes de tomates pelées et hachées et cuire pendant quelques minutes. Mouiller de un litre trois quarts d'eau; assaisonner de 15 grammes de sel et 2 pincées de poivre; mettre un bouquet composé de queues de persil et fragment de laurier. Laisser bouillir 8 minutes; ajouter alors 200 grammes de nonnats et une pincée de safran en poudre. Donner 4 minutes de cuisson; retirer le bouquet et verser dans une soupière contenant 250 grammes de fines lamelles de pain.
