

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **CONSOMME A LA MOELLE**

#### **Ingrédients :**

- un litre de bouillon de bœuf
- 300 gr de moelle de bœuf
- 200 gr de mie de pain rassis
- 3 œufs
- du sel
- du poivre
- de la muscade

#### **Recette:**

- Faites fondre la moelle dans une casserole sur feu très doux.
- Travaillez le pain avec une fourchette en le mouillant de quelques cuillerées de bouillon froid.
- Battez les œufs, assaisonnez-les.
- Ajoutez-les à la mie de pain écrasée.
- Incorporez-y, petit à petit, la moelle fondue et laissez refroidir.
- Formez de petites boulettes et mettez-les à pocher 5 à 6 minutes dans le bouillon frémissant à feu doux.
- Servez bien chaud dans des bols individuels.
- Lorsque vous incorporez la moelle fondue au mélange pain œufs, faites le petit à petit, afin de ne pas cuire les jaunes.
- Chauffez les bols avant de servir le potage car la moelle fige vite

**Bon Appétit**