

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

### **SOUPE à L'ŒUF**

4 Personnes

Ingrédients :

- 4 œufs
- 5/6 croûtons de pain grillés
- 150 gr de fromage râpé
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 l d'eau
- 4 brins de persil
- Sel Poivre

**Recette:**

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec les tablettes de bouillon de volaille et le vinaigre.
- A ébullition, casser les œufs et laisser cuire 8 minutes. Répartir le bouillon et les œufs dans chaque assiette. Saler et poivrer à votre convenance.
- Parsemer de persil ciselé, de fromage râpé et de croûtons de pain grillés.
- Servir de suite

**Bon Appétit**