

SOUPE LIBANNAISE N°10

Ingrédients : 6 pers

- 2 L de bouillon de volaille
- 150 gr de riz blanc long
- 260 gr de concombres libanais, épépinés et finement hachés
- 50 cl de yaourt
- 2 œufs
- 60 gr de beurre
- 2 c.c. de paprika fort
- 1/3 de tasse de menthe fraîche finement hachée
- sel

Préparation :

Porter le bouillon de volaille à ébullition et y ajouter le riz.

Cuire à feu doux sans couvrir pendant 15 mn.

Faire dégorger pendant 15 mn le concombre dans une passoire en le saupoudrant de sel.

Rincer sous l'eau froide, égoutter et éponger dans du papier absorbant.

Dans un grand saladier battre avec un fouet le yaourt et les œufs.

Ajouter, petit à petit, une tasse de bouillon chaud tout en fouettant continuellement.

Mélanger avec le reste de bouillon. Porter sur feu doux, en remuant et sans bouillir jusqu'à épaississement

Laisser reposer 1 heure puis chauffer à nouveau doucement en remuant.

Faire revenir le paprika dans le beurre pendant 2 mn, puis ajouter 1 c.s. de menthe.

Au moment de servir ajouter le reste de menthe dans la soupe.

Servir dans des bols et ajouter un filet de beurre au paprika et 1 c.s. de concombre haché.

-
-