

# Cuisinez!

## La soupe du lendemain

### Ingrédients

#### Ingrédients principaux

Reste de bouillon à fondue

1,5 litre (6 tasses) d'eau (ou plus si le bouillon a beaucoup réduit)

2 oeufs

500 ml (2 tasses) d'épinards frais hachés

Parmesan fraîchement râpé au goût

### Préparation

#### Étapes principales

Dans une grande casserole, porter à ébullition le reste de bouillon à fondue et l'eau.

Pendant ce temps, battre les oeufs dans un bol moyen. Verser dans le bouillon en ébullition en remuant légèrement afin de créer des filaments.

Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson 2 ou 3 minutes.

Goûter à la soupe : si elle est trop salée, ajouter un peu d'eau pour diluer davantage le bouillon.

Au moment de servir, saupoudrer chaque portion de parmesan. Accompagner de craquelins si désiré.



Se conserve 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.

#### NOTE

### Valeur nutritionnelle

Recette principale

#### Calories

117

#### Protéines

7 g

#### Lipides

5 g

#### Glucides

7 g

**Fibres**

1 g

**Sodium**

200 mg