

Soupe de boulettes au citron



Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min - 4 personnes

300 g de bœuf haché - 30 g de boulgour fin - 1 gros oignon jaune - 1 oignon frais - 4 feuilles tendres de céleri - 3 brins de coriandre - 1 l de bouillon de volaille - 1 cuillère à soupe bombée de farine - 30 g de riz basmati - 1 œuf - 1 citron jaune non traité - Sel et poivre

Mélangez dans un saladier la viande, le boulgour, le zeste du citron râpé, l'oignon jaune et la coriandre finement hachés, 5 cl d'eau, du sel et du poivre. Malaxez longuement pour bien mêler tous les ingrédients.

Façonnez des boulettes de viande de la taille d'une cerise et déposez-les dans un plat à tarte fariné. Remuez le plat vivement pour enrober uniformément les boulettes de farine. Faites chauffer le bouillon, ajoutez le riz. Après 10 min de cuisson, baissez l'intensité du feu et incorporez les boulettes. Laissez cuire encore environ 10 min, puis retirez la casserole du feu.

Battez l'œuf avec le jus de citron, versez le dans la soupe, mélangez. Parsemez l'oignon frais et les feuilles de céleri ciselés juste avant de servir.