



## Soupe d'Aristocrate

Aristokrat Çorbası



- 1 petit céleri
- 1 pomme de terre de taille moyenne
- 1 carotte de taille moyenne
- 1 oignon moyen
- 250 gr. De viande de poulet désossé
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 7 tasses de bouillon de poulet
- 2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- Pour le mélange;
- 1 œuf
- 1 morceau de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse de bouillon de poulet

- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez les oignons quand l'huile chauffe.
- # Rajoutez sur l'oignon, une carotte coupé en petit morceaux carré, du céleri et une pomme de terre. Tournez les ingrédients jusqu'à qu'elles deviennent molle.
- # Rajoutez 7 tasses de bouillon de poulet sur les légumes. Attendez jusqu'à qu'elle bouillit.
- # Séparez la viande de poulet en petit morceaux. Quand les légumes bouillirent, rajoutez la viande.
- # Mélangez dans un bol creux, de la farine, un œuf, du bouillon de poulet et du jus de citron. Rajoutez un peu de soupe pour rendre tiède.
- # Rajoutez le mélange rapidement et mélangez.
- # Rajoutez du poivron noir et du sel. Laissez bouillir à basse température pendant 5 minutes.
- # Retirez du four et servez.

**N-B:** Il est préféré d'utiliser le jaune d'œuf, la raison est que pendant le mélange, le mélange risque de ne pas être pure. Si vous fouettez rapidement il n y a pas d'inconvénient d'utiliser l'œuf entier.