

SOUPE DE RIZ A LA FETA

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 25 min



200 g de riz rond

200 g de feta

1,5 l de bouillon de volaille (avec 2 cubes de bouillon de volaille)

2 jaunes d'œuf

4 cuillères à soupe de jus de citron

4 cuillères à soupe de coriandre ciselée

poivre saveur concassé

- 1 Préparer le bouillon avec 2 cubes de bouillon de volaille dissous dans 1,5 l d'eau. Le mettre dans une casserole ou sauteuse et porter à ébullition. Y plonger le riz et laisser cuire 15 min jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- 2 Pendant ce temps, couper la feta en lamelles pas trop fines.
- 3 Fouetter les jaunes d'œufs et le jus de citron dans un bol. Ajouter une petite louche de bouillon sans cesser de fouetter.
- 4 Lorsque le riz est cuit, verser le contenu du bol dans la casserole en remuant dans cesse. Laisser mijoter 5 min sans atteindre l'ébullition, jusqu'à ce que la soupe devienne veloutée.
- 5 Servir dans des assiettes creuses ou bols, ajouter les lamelles de feta, la coriandre ciselée, parsemer de poivre concassé.
- 6 Déguster sans attendre !