



Temps Total
25 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ)

Difficulté
EASY

Rendements
6

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Fond de poulet faible en sodium de Campbell's®, préparé selon les directives sur l'emballage	5 tasses	1 L
Orzo	1/2 tasse	125 mL
Gros œufs		
Jus de citron		1 Jus de 1 citron
Zeste de citron	1 c. à thé	5 mL
Poivre		
Aneth, haché	2 c. à soupe	30 mL
Citron, tranché	1	1

INSTRUCTIONS

- Dans une grande marmite, amener le **fond de poulet faible en sodium de Campbell's** préparé à ébullition.
- Ajouter l'orzo; couvrir et mijoter de 7 à 8 minutes environ, jusqu'à ce que l'orzo soit al dente. Retirer la marmite du feu et réserver.
- Dans un bol, fouetter les œufs pour les faire épaissir. Ajouter le jus et le zeste de citron; fouetter jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux. Ajouter graduellement 1/2 tasse de fond de la marmite, en fouettant constamment. Ajouter 1 tasse de liquide à la fois, en fouettant bien après chaque addition.
- Remettre le mélange d'œufs, de citron et de fond dans la marmite; réchauffer à feu moyen-doux, en brassant jusqu'à ce que les œufs soient cuits et que la soupe commence à épaissir légèrement. **Ne pas laisser la soupe bouillir, ce qui la ferait cailler!**
- Saler et poivrer au goût
- Pendant que la soupe réchauffe, placer les tranches de citron sous le gril pour les carboniser, de 4 à 5 minutes de chaque côté environ.
- Servir la soupe dans un bol et garnir d'aneth haché et de tranches de citron carbonisées.