

Soupe à la noix

- 1.5 l de bouillon de volaille



- 1 jaune d'oeuf



- 100 g de crème fraîche



- 200 g de noix



- Poivre



- Sel

TEMPS TOTAL : 45 MIN

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

1. Etape 1

Amener le bouillon à ébullition puis incorporer la poudre de noix.

2. Etape 2

Fouetter le jaune d'œuf avec la crème et du [poivre](#) puis verser dans le bouillon bien chaud en remuant vivement.

3. Etape 3

Rectifier l'assaisonnement et servir.