

# Consommé aux boulettes

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de steak haché maigre
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 blanc de poireau
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'échalotes
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre



## Préparation

1. Délayez les 2 tablettes de bouillon dans un litre d'eau bouillante. Ajoutez les carottes en petits dés le céleri et le poireau émincés. Laissez cuire 10 minutes.
2. Entre-temps faite revenir les échalotes 3à 4 minutes dans l'huile d'olive. Égouttez-les
3. Puis mélangez-les au steak haché avec l'œuf et la moitié du persil ciselé. Salez, poivrez.
4. Formez de petites boulettes; les ajoutez dans le bouillon. Laissez pochez 10 minutes à frémissement
5. Répartissez dans des tasses et parsemez du reste de persil ciselé