



<http://hirtzbach.free.fr>

## Soupe à la semoule de blé (Griassoupa)

*Pour 4 personnes :*

1 échalote hachée  
2 litres de bouillon  
6 cuillerées à soupe de semoule  
1 jaune d'oeuf  
crème fraîche  
sel - poivre - muscade - persil haché

Faites griller l'échalote hachée dans un peu de beurre, ajouter la semoule et tourner.  
Mouillez avec le bouillon et remuez pour éviter les grumeaux.

Laissez cuire 30 minutes à petit feu. Goûtez et assaisonnez.

Dans votre soupière, mettez le jaune d'oeuf et la crème, battez bien et versez le potage. Ajoutez le persil haché ou de la ciboulette.