

# SOUPE À L'AIL ŒUF POCHÉ ET ASPERGES VERTES

## ÉTAPES À SUIVRE

10

RECETTES  
EN ROUTE

## INGRÉDIENTS



1 personne

2 tranches de pain rassis  
3 gousses d'ail  
1 petite cuillère de paprika (fumé)  
500-600 ml de bouillon de poulet ou,  
à défaut, d'eau  
1 œuf  
3 asperges vertes  
Huile d'olive  
60 g de jamón serrano  
Sel et poivre noir  
Une pincée de persil haché



### 1 Pour la poêlée :

Hacher l'ail. Faire revenir dans une bonne dose d'huile d'olive. Une fois l'ail doré, ajouter le pain rassis et le faire dorer également. Ajouter le jambon haché, faire revenir et baisser le feu.

### 2 Ajouter le bouillon :

Ajouter le paprika, mélanger et verser rapidement le bouillon ou l'eau, afin d'éviter que le poivron ne brûle et ne rende le plat amer. Ajouter les asperges préalablement sautées dans une poêle. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 10 à 15 minutes.

### 3 Dernière étape :

Juste avant de servir, éteindre le feu et ajouter l'œuf, afin qu'il cuise à la chaleur restante. Ajouter le persil haché comme décoration, assaisonner en sel et poivre. La soupe est prête.

Si vous souhaitez faire cette recette pour plusieurs personnes, il suffit de doubler la quantité en fonction du nombre de personnes.

#PrenezSoinDeVotre  
ALIMENTATION  
Sur La ROUTE

Consultez plus de recettes et de conseils sur  
[www.andamur.com/fr/prenezsoindevotrealimentation](http://www.andamur.com/fr/prenezsoindevotrealimentation)