

Bouillon avec omelette au safran

VÉGÉTARIEN

Mise en place et préparation: env. 25 min
Pour env. 8 dl

2 œufs frais

1 pincée de sel

un peu de poivre

un peu de safran

un peu de beurre à rôtir

8 dl de bouillon de légumes

quelques filaments de safran pour le décor
(facultatif)



1. A l'aide du mixeur plongeant, faire mousser les œufs avec le sel, le poivre et le safran. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Ajouter la moitié des œufs, laisser juste prendre, puis faire glisser sur une assiette. Procéder de même avec le reste des œufs. Découper les omelettes en longues lanières d'env. 4 cm de large, puis en julienne, dans la largeur. Répartir dans des assiettes à soupe chaudes.

2. Porter le bouillon à ébullition, ajouter, décorer évent. avec les filaments de safran.

► **Préparation à l'avance:** julienne d'omelette 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Par personne: lipides 5 g, protéines 4 g, glucides 1 g, 269 kJ (64 kcal)