

 **Soupe de tomates et chanterelles**

 **… accompagnée de nouilles d’œufs**

Il vous faut, pour 4 personnes :

4 œufs

1 boîte de tomates concassées

200g+50g de chanterelles nettoyées

1 oignon doux

2 gousses d’ail

1 belle pomme de terre

1 bouquet garni

2 cubes de bouillon de volaille

20g de beurre

1 pincée de sucre

Sel et poivre du moulin

Faire chauffer le beurre dans une grande casserole et y faire fondre l’oignon émincé. Ajouter les tomates concassées, les 200g de chanterelles et l’ail écrasé. Mélanger et laisser cuire à couvert environ 5 minutes.

Couvrir d’eau, ajouter les cubes de bouillon de volaille, le bouquet garni et la pomme de terre coupée en dés. Assaisonner de sel et de poivre sans oublier la pincée de sucre qui neutralisera l’acidité des tomates.

Poursuivre la cuisson environ 20 minutes.

Pendant ce temps faire dorer à la poêle les chanterelles restantes et préparer les nouilles d’œufs…

Battre les œufs à la fourchette avec un filet d’eau froide. Saler et poivrer.

Faire chauffer une poêle huilée et de préférence antiadhésive. Confectionner des crêpes assez fines jusqu’à épuisement des œufs battus en graissant la poêle entre chaque cuisson.

Découper ensuite les crêpes en lanières, de la largeur de tagliatelles, afin d’obtenir les fameuses nouilles d’œufs.

Mixer la soupe après avoir ôté le bouquet garni.

Servir très chaud dans des assiettes creuses en répartissant les nouilles d’œufs et les chanterelles poêlées.

