**La soupe grecque Avgolemono**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/la-soupe-grecque-avgolemono-p1230979-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

- **1,5 litre d'eau**  
**- 3 tablettes de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 2** [**carottes**](https://recettes.de/carottes) **(175 g)**  
**- 1 escalope de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet) **(150 g)**  
**- 100 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz)  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 1 gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- persil**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
Éplucher et couper les carottes en petits dés.  
Mettre dans une casserole l'eau, le bouillon, les carottes et le poulet **(1)**.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant 10 minutes.  
Retirer le poulet et ajouter le riz, faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.  
Couper le poulet en petits dés. Hacher le persil.  
Râper finement le zeste et presser le citron.   
Battre les œufs en omelette, ajouter le zeste et le jus de citron. Saler poivrer.  
Lorsque le riz est cuit, prélever quelques louches de bouillon et les incorporer dans les œufs sans cesser de remuer.  
Ajouter le poulet dans le bouillon pour le réchauffer.  
Incorporer le bouillon aux œufs et faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer et sans laisser bouillir, jusqu'à ce que le mélange épaississe.  
Rectifier l'assaisonnement et répartir dans les assiettes.  
Saupoudrer de persil haché et servir aussitôt bien chaud ou alors, glacé quelques heures après.