

## Soupe au citron

Pour 10 personnes.

2 litres d'eau, 4 cubes de bouillon de poulet, 1 feuille de laurier, le jus de 2 citrons, 1 verre de vin blanc, sel et poivre, persil haché, quelques rondelles de citron.

Faire dissoudre les cubes de poulet dans un demi-litre d'eau bouillante. Bien remuer.

Ajouter la feuille de laurier, le sel, le poivre, le jus de citron et le vin blanc, puis un litre et demi d'eau chaude.

Amener à ébullition et laisser mijoter vingt minutes.

Verser dans une soupière sur le persil haché et les rondelles de citron. C'est frais et très agréable.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.