

Soupe de légumes crémeuse aux boulettes de viande  
Recette familiale «Kremowa Zupa Jarzynowa z Pulpetami»

**Marché :** (suffisant pour 4 personnes)

150/200 gr de viande hachée au choix

1 œuf + un peu de farine

Sel et poivre, 1 c à c de marjolaine

**Pour la soupe :**

10 cl Crème liquide

400 ml de bouillon de bœuf

25 gr de fécule

300 gr de mélanges de légumes au choix (pour moi carottes, poireaux, chou et 1 oignon)

Quelques bouquets de brocoli (que j'ai fait cuire à la vapeur)

80 gr de spaetzle ou kluski

- Mélangez la viande hachée avec l'œuf et les épices et 1 bonne cuillère à soupe de farine. Réservez.
- Portez le bouillon à ébullition, incorporez les légumes taillés en mirepoix, la marjolaine et laissez cuire 8 mn. Délayez la fécule dans la crème, puis liez le bouillon. Laissez mijoter tout doucement. Vérifiez l'assaisonnement. Entre temps cuire les spaetzles ou kluski.
- Formez des petites boules de viande et les faire dorer quelques minutes dans une poêle. Déposez vos boulettes de viande dans la soupe et laissez mijoter durant 10 mn environ tout doucement.
- Servir la soupe dans des assiettes, ajoutez quelques spaetzles et bouquets de brocoli.