



## Bouillon oriental

vendredi 21 septembre 2007, par [Marc Heilig](#)

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 1 bouillon cube
- 1/3 de litre d'eau
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de safran
- poivre
- 2 petites branches de thym
- 2 cuillerées à soupe de gruyère râpé, selon le goût



### **Gargotte au Togo**

Photo Jean-Marie Guillaume

### **Préparation :**

Faire chauffer l'eau sans sel, avec le cube de bouillon.

Eplucher les gousses d'ail, les écraser sous la lame d'un couteau et les jeter dans le bouillon en ébullition.

Jeter également dans le bouillon les branches de thym et le safran.

Laisser bouillonner une ou deux minutes.

Enlever le thym avec une écumoire.

Dans le fond de la soupière, mettre le fromage râpé et verser le bouillon dessus, tout en battant avec une fourchette ou un fouet. Poivrer abondamment.