

Potage au Citron

Ingrédients: une bonne pincée de thym, de sarriette, d'estragon hachés (ou autres fines herbes que vous aimez)
- 1 litre de bouillon de poule préparé avec du concentré -
1 citron - 1 pincée de safran

Préparation

Couper le citron en rondelles. Faire chauffer le bouillon de poule. Y ajouter les rondelles de citron et le safran. Donner quelques bouillons. Saupoudrez avec les fines herbes au moment de servir. ■

