

Bouillon de Pâques à la Calabraise au Pecorino



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

195 minutes



Ingrédients

50 g [Pecorino](#) râpé
1 l bouillon de viande
1 kg viande
50 g mie de painséchée écrasée
4 oeufs
1 carotte
1 navet
1 tige de céleri
1 bouquet de persil,
thym, laurier
sel, poivre

Préparation

Préparez un bouillon de viande classique. Cassez les oeufs dans une terrine. Hachez le persil, ajoutez-le, en même temps que le fromage et la mie de pain pulvérisée. Mélangez bien le tout au fouet en ajoutant peu à peu le bouillon. Dans une casserole, réchauffez le mélange en battant rapidement jusqu'au premier bouillon. Ecartez du feu en continuant de remuer. Servez chaud.