

Brocciu Corse en Soupe à l'oignon



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 grs de [Brocciu](#)

1 L 1/2 de Bouillon

300 grs d'oignons

200 grs pain de ménage

20 cl bouillon

30g d'huile d'olive

10 cl d'eau

sel, poivre.

Préparation

La veille, confectionner le bouillon de viande selon la recette de base n°2. Epluchez et émincez les oignons. Faites-les roussir dans l'huile d'olive. Mouillez-les de bouillon de viande ou de volaille. Râpez ou broyez le Brocciu au mortier, et mouillez de bouillon ou d'eau parfumée à la sauge. Dans une marmite, versez les oignons et le fromage en purée, ajoutez le bouillon. Laissez bouillir 10 minutes. Tapissez la soupière de pain de ménage, versez le contenu de la marmite. Laissez mitonner un moment. Servez avec un semis de Brocciu sec pulvérisé.