

Brocciu en Soupe Corse



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

50 g [Brocciu](#) sec
100 g oignons
200 g bettes
20 g menthe fraîche
3 cl huile d'olive
4 tranches de pain de campagne
1 oeuf

Préparation

Epluchez, hachez les oignons. Epluchez, écôtez, lavez, hachez les bettes. Faites tremper le Brocciu sec dans de l'eau. Emiettez-le, pilez-le au mortier. Rissolez les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez les bettes, la menthe et le fromage broyé. Mouillez le tout avec de l'eau, assaisonnez. Laissez cuire 10 minutes en remuant à la spatule. Emplissez la soupière. Versez dans les assiettes sur du pain grillé.