

Darioles à la Bergamasque – au Gruyère et Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromages : 100 g [Gruyère](#)

60 g [Parmesan](#) râpé

150 g semoule de maïs

160 g beurre

3/4 l bouillon

8 oeufs

1 petite truffe

blanche (facultatif)

sel, poivre

Préparation

Préparez un bouillon de viande. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Chauffez le bouillon. Ajoutez 80 g de beurre, le parmesan et une forte pincée de poivre. Mélangez bien le tout à la spatule de bois. Beurrez huit petits moules à darioles. Avec une cuillère, versez cette quantité

Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Parmesan Reggiano :

- * [Barbu en croûte de Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Brandade froide au haddock et Gaperon, tuile au Parmesan](#)
- * [Gratin provençale au Parmesan Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Grosse salade, saumon et rascasses poêlés, Coppa et copeaux de Parmesan](#)
- * [Asperges vertes roulées au Parmesan Reggiano et vinaigrette aux herbes](#)
- * [Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano – recette](#)
- * [Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta](#)
- * [Macaronis farcis – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- * [Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère](#)
- * [Malfati – à la Ricotta et au Parmesan – recette Parmesan](#)
- * [Milliat aux grattons – au Parmesan et Pecorino](#)
- * [Aubergines farcies – au Gruyère ou Parmesan – recette](#)
- * [Tourte d'anchois ou tourte marinière – à la Ricotta et au Parmesan](#)
- * [Darioles à la Bergamasque – au Gruyère et Parmesan](#)
- * [Darioles au fromage – au Parmesan et Gruyère](#)
- * [Diner au pot – au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Estouffade – au Parmesan Reggiano ou Gruyère](#)
- * [Pizza rustique \(formule n°1\) à la Ricotta et au Parmesan](#)
- * [Minestrone à la milanaise au Parmesan – recette Parmesan](#)
- * [Moussaka au Parmesan ou Kashkaval](#)
- * [Agnolinis à la Mantouane au Parmesan Reggiano](#)
- * [Asperges au gratin de Parmesan](#)
- * [Bavarois au fromage – au Gruyère et Parmesan Reggiano](#)

- * [Berlans de fromage – au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Bouillon garni au Parmesan Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Civet de Chevreau au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Concombres farcis au Parmesan Reggiano](#)
- * [Condes au Parmesan Reggiano – recette](#)
- * [Côtes de veau à la Parmesane au Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Croquettes au Parmesan Reggiano](#)

[RECETTE PARMESAN REGGIANO](#) – recette au Parmesan Reggiano