

Potage à la Diétrich au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

50 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé
1 l consommé clair
150 g carottes
150 g haricots verts
75 g nouillette
30 g beurre
4 tranches de pain de mie
sel, poivre

Préparation

Détaillez en fine julienne les carottes et hachez les haricots verts frais. Faites revenir les carottes au beurre et blanchir les haricots à l'eau salée. Pochez les nouilles. Dans une marmite, mouillez les carottes à hauteur de consommé. Laissez tomber à glace. Déglacez avec du consommé. Laissez cuire 25 minutes. Dégraissez. Clarifiez. Durant ce temps, grillez le pain de mie, poudrez-le de Parmesan, gratinez quelques minutes en haut du four. Au moment de servir, ajoutez les haricots et les nouillettes. Assaisonnez (sel, poivre). Disposez dans la soupière ou les assiettes les croûtes au fromage gratinées.