

# Potage à la semoule au Parmesan



Personnes  
4 personnes

Temps préparation  
30 minutes

Temps de cuisson  
20 minutes

## Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé  
1 l 1/2 bouillon de volaille  
100 g farine  
35 g semoule de blé  
2 oeufs  
muscade râpée  
sel, poivre

## Préparation

Confectionnez un bouillon. Sur la planche à pâtisserie, déposez en fontaine, puis travaillez ensemble semoule, farine et oeufs. La pâte doit être assez dure. Assaisonnez. Râpez cette pâte et laissez sécher les filets sur un marbre ou une plaque. Chauffez le bouillon et jetez-y la garniture. Laissez bouillir 15 à 20 minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans une soupière. Servez à part le Parmesan râpé dans un ravier.