

Potage à l'omelette au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

100 g Gruyère [Suisse](#) râpé
4 oeufs
60 g farine
1 l 1/2 consommé de volaille ou de viande
50 g beurre fondu
1 dl lait
sel, poivre
cerfeuil ciselé

Préparation

Dans une casserole, maniez la farine et le beurre fondu. Délayez au lait tiède en battant au fouet pour éviter les grumeaux. Battez les oeufs. Incorporez-les sans laisser bouillir. Ajoutez le fromage râpé, continuez de remuer au fouet. Laissez reposer, versez dans une terrine. Dans une poêle, façonnez de minces omelettes qui ressemblent à des crêpes. Découpez-les en lanières étroites de la largeur de nouilles plates. Déposez-les au fond de la soupière. Versez le bouillon en ébullition. Laissez refroidir quelques minutes. Servez tel quel. Semez dessus du cerfeuil ciselé.

Fromages associés

Gruyère Suisse