

Potage au Gruyère




Personnes
4 personnes



Temps préparation
10 minutes



Temps de cuisson
15 minutes



Ingrédients

250 g de [Fromage Gruyère](#)
100 g farine
1 l lait ou bouillon
de veau
4 oeufs
croûtons de pain
sel, poivre, muscade

Préparation

Taillez le pain en petits cubes de 1 cm de côté. Faites-les frire au beurre. Dans une terrine, triturez les oeufs, la farine et le fromage. Assaisonnez. Incorporez doucement le lait ou le bouillon en remuant constamment sur un feu très doux. Dès le premier bouillon de l'ébullition, versez dans une soupière garnie de croûtons de pain frits ou grillés. Servez.

Ce plat est un dérivé appauvri de la fondue. Si l'on veut l'améliorer, il faut diminuer de moitié la quantité de farine et ajouter de la crème.