

Potage aux bettes et au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#)

1 l bouillon clair

500 g vert de bettes

100 g macaronis

150 g beurre

sel, poivre

Préparation

Dans une marmite d'eau bouillante salée, faites blanchir les feuilles de bette. Hachez-les grossièrement. Détaillez-les en morceaux de 2 à 3 cm. Cuisez les macaronis. Ecartez du feu. Versez-les dans une soupière allant au four. Jetez-y les bettes et les macaronis, ainsi que le fromage râpé et le beurre. Faites gratiner rapidement 5 minutes à 280° près de la voûte du four.