

Potage aux courgettes et au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

100 g [Parmesan](#)
1 l 1/2 d'eau
1 kg courgettes
5 cl d'huile d'olive
50 g saindoux
30 g persil
4 tranches de pain
2 oeufs
2 brins de basilic
sel, poivre

Préparation

Lavez, épluchez, épuntez les extrémités des courgettes. Taillez-les en dés. Posez sur le feu une casserole contenant le saindoux et l'huile d'olive, faites-y rissoler les courgettes. Couvrez avec l'eau du potage préparé. Assaisonnez. Laissez bouillir 15 minutes. Epluchez et hachez le persil et le basilic. Lorsque la courgette est cuite, cassez les oeufs dans une terrine, ajoutez le fromage râpé, les herbes hachées. Mélangez soigneusement le tout au fouet. Ecartez le potage du feu, versez le mélange dedans. Battez au fouet pour lier aussi parfaitement que possible. Enfin, faites frire ou griller les tranches de pain taillées en carrés ou en cercles. Déposez chacune dans une assiette, versez le potage dessus.