

# Potage rosina au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

## Ingrédients

100 g [Parmesan ou](#)

[Gruyère](#) râpé

1 l bouillon

50 g chapelure

2 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Confectionnez 1 litre de bouillon de viande ou de volaille. Portez-le à ébullition. Versez la chapelure en pluie. Tournez jusqu'à ce que le potage épaississe. Cassez les oeufs. Jetez-les dans la soupière, battez au fouet. Versez dessus le potage, en remuant vivement. Semez dedans le Parmesan ou le Gruyère râpé en continuant de remuer au fouet ou à la mouvette. Assaisonnez au goût. Servez.