

# Soupe à la bolognaise et au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

## Ingrédients

150 g [Parmesan Reggiano](#)

100 g semoule de blé  
dur

1/2 l bouillon

1/2 l d'eau

70 g beurre

50 g mortadelle

4 oeufs

sel, noix de muscade

## Préparation

La veille, confectionnez le bouillon. Hachez la mortadelle. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Déposez la mortadelle, les jaunes d'oeufs, le Parmesan, les 3/4 de la semoule et l'assaisonnement dans une terrine. Triturez avec soin. Montez les blancs en neige, incorporez-les doucement. Réduisez les 3/4 du beurre en pommade. Beurrez un plat à four, poudrez-le de semoule, emplissez-le avec la garniture. Enfoncez 15 minutes à 220°. Défournez, sortez la farce du plat. Détaillez-la en petits dés. Faites bouillir le consommé de viande, jetez-y les dés de garniture. Laissez pocher 5 minutes. Servez en soupière.