

Soupe au fromage valdotaine



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

100 g Tomme d'Aoste

100 g [Fontina](#)

50 g [Parmesan](#) râpé

300 g pain rassis

1 l bouillon de viande

sel, poivre

Préparation

La veille, confectionnez le bouillon. Taillez le pain en tranches moyennes. Emincez la Fontina et la Tomme de montagne. Dans une soupière allant au four, rangez les tranches de pain. Recouvrez-les des fromages râpés mélangés. Faites une seconde, et même une troisième couche de pain, alternées de fromage. Versez le bouillon. Enfourez 20 minutes à 220°.