

Soupe aux épinards au Gruyère




Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
20 minutes



Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#) râpé
1 kg épinards
1 l bouillon de volaille
12 petits croûtons frits
2 jaunes d'oeufs
50 g beurre
sel, poivre
muscade râpée

Préparation

La veille, confectionnez le bouillon. Faites tomber les épinards pendant 10 minutes dans une marmite d'eau salée. Egouttez et réduisez en purée. Transvasez dans une casserole. Ajoutez le beurre, les assaisonnements. Mouillez avec le bouillon, laissez reprendre l'ébullition. Ecartez du feu. Ajoutez alors hors du feu les jaunes d'oeufs, le fromage râpé. Remuez énergiquement. Versez dans la soupière sur les croûtons frits en remuant.