

# Soupe aux épinards au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

## Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#) râpé

1 l 1/2 bouillon

8 tranches de pain

500 g épinards

50 g beurre

4 oeufs

2 gousses d'ail

muscade râpée

sel, poivre

## Préparation

Portez le bouillon à ébullition. Lavez, épluchez et faites cuire les épinards dans une partie du bouillon, égouttez-les. Battez les oeufs, versez-les dans le reste du bouillon, réchauffez-le à feu doux en battant au fouet. Ajoutez le Parmesan en pluie, en continuant de battre. Assaisonnez avec sel, poivre et muscade. Frottez les tranches de pain à l'ail. Emplissez la soupière. Déposez en surface les tranches de pain aillées. Passez au four pour gratiner, 10 minutes à 280°, en haut.