

Soupe pavesine à l'oeuf poché au Parmesan râpé



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

Ingrédients

Fromage : 125 grs de [parmesan](#) rapé

125 grs de [gruyère](#) rapé

1 L 1/2 bouillon de volaille

12 grains de poivre blanc moulu

4 tranches de pain grillé

2 oeufs

Sel, poivre

Préparation

La veille, confectionnez le bouillon suivant la recette de base n°2. Portez le bouillon à ébullition. Assaisonnez-le de haut goût. Faites pocher les 2 oeufs dans l'eau vinaigrée. Mettez en réserve. Rangez le pain dans une soupière à couvercle. Versez le bouillon dedans. Plonger les oeufs pochés. Agitez-les à la louche pour qu'ils se dispersent. Laissez mitonner 1/4 d'heure à l'entrée du four. Servez très chaud.