

Soupes chaudes

Velouté de parmesan à l'huile de noisette



30 min **15 min** **15 min** **0** **347**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation

150 g **Parmesan**
 200 g **Pain de mie**
 1 c. à soupe **Huile de noisette**
 1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
 2 pincée(s) **Noix de muscade**
 1 **Ciboulette**

Dressage

1 **Parmesan**
 1 **Pain de mie**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper le pain de mie dont la croûte fut préalablement parée en petits morceaux. Réserver sur une assiette.
- 2 Verser les morceaux de pain de mie dans un blender et ajouter le parmesan préalablement râpé. Mixer jusqu'à obtention d'une poudre homogène.
- 3 A l'aide d'un économe, prélever des morceaux de parmesan pour le dressage et réserver dans un bol.
- 4 Ciseler finement la ciboulette avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson de la soupe

- 1 Verser la poudre pain et parmesan dans une casserole et verser le bouillon tout en mélangeant à la spatule.
- 2 Mettre la casserole sur feu doux et laisser chauffer tout en mélangeant au fouet pour que les ingrédients s'amalgament bien.
- 3 Râper la noix de muscade au dessus du velouté puis mélanger au fouet.
- 4 Laisser cuire environ 15 minutes en mélangeant

régulièrement afin d'obtenir un velouté bien crémeux.

Étape 3

Dressage

- 1** Tailler des toasts de pain de mie préalablement grillé en carré. Verser le velouté dans un bol à l'aide d'une louche puis poser un carré de toast dessus avec un copeau de parmesan.
- 2** Verser quelques gouttes d'huile de noisette et parsemer de ciboulette ciselée. Déposer le bol sur une assiette et décorer de quelques brins de ciboulette avant de servir.