Christophe Casazza

Soupes chaudes

Velouté de parmesan à l'huile de noisette

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

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

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**

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.