

pain perdu / soupe de langoustines

Ingredients :
2 personnes

- 2 belles tranches de pain de campagne
- 1 oeuf
- 1 petit pot de soupe de langoustine
- 2 càs de parmesan
- 10 g de beurre

Préparation :

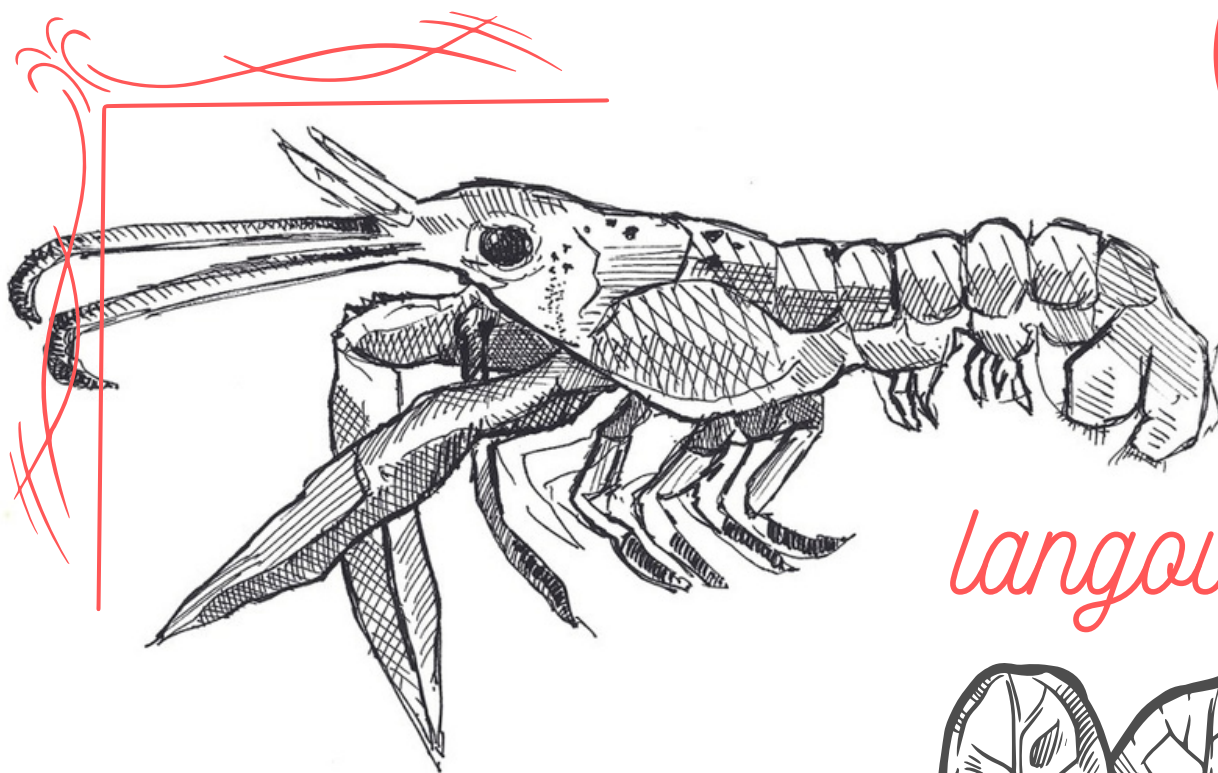
Dans un plat a bord haut, verser la moitié de la soupe froide, rajoutez le parmesan, l'œuf, le sel et le poivre puis mélanger à la fourchette afin d'homogénéiser la préparation.

Faire tremper les tranches de pain 10 à 15 minutes dans le mélange et retourner afin que tout le pain soit bien imbiber.

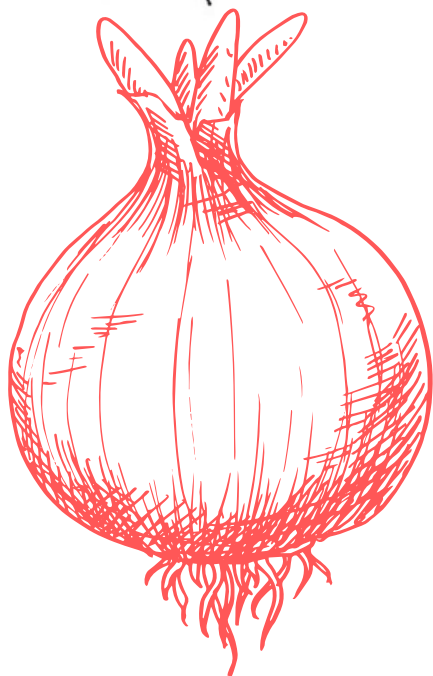
Faire chauffer le reste de soupe dans une casserole.



Automne

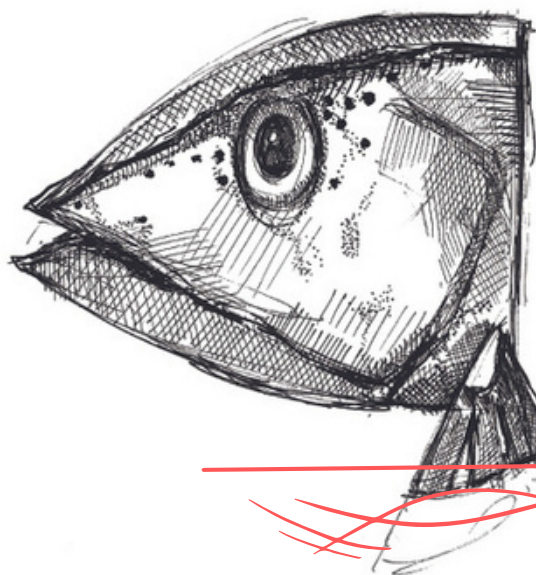


langoustine



CRESSON

Echalote



soupe de poissons