

## Fiche Recette n° 8

# Soupe vermicelle au lait



### Ingédients :

- 1 litre de lait cru fermier,
- 60 grammes de vermicelle,
- 1 litre d'eau,
- 1 jaune d'œuf,
- 20 grammes de beurre frais,
- Parmesan râpé,
- Sel fin,
- Poivre fraîchement moulu.

### Préparation :

Dans une casserole, faire bouillir un litre d'eau et y jeter les vermicelles, remuer légèrement, couvrir et attendre deux minutes puis égoutter.

Battre le jaune d'œuf avec le beurre directement dans la soupière.

Faire bouillir le lait et y verser les vermicelles égouttés. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 10 min, saler et poivrer.

Verser dans la soupière et battre un peu pour mélanger la liaison. Servir bien chaud et saupoudrer son assiette de parmesan râpé.

*Le lait cru...  
c'est créatif !*



*Bonne dégustation !*