



LA CROÛTE DU PARMESAN DANS LA SOUPE

Lorsque vous avez râpé presque en entier votre bloc de parmesan, il reste toujours une croûte difficilement utilisable pour saupoudrer vos pâtes de ce fromage délicieux. Conservez-la et, en début de cuisson, plongez-la dans votre bouillon de soupe, qui prendra alors une texture riche et une saveur lactée.