

## Le consommé milanais

### Ingrédients

*2 cubes de bouillon de poule; 3 cuillères à soupe de vermicelles; 1 cuillère à soupe très pleine de concentré de tomate; 100 g de parmesan râpé; un peu de poivre.*

### Préparation

1. Faire cuire 1 bon litre d'eau et y délayer les deux cubes de bouillon de poule. A mi-cuisson, ajouter le concentré de tomate. Porter à ébullition.

2. Dès le début de cuisson, jeter les vermicelles en pluie. Couvrir à moitié. Laisser bouillir 8 minutes environ. Servir le consommé en bols, avec une coupe de fromage râpé à part. Poivrer et saler légèrement, si nécessaire.