



Soupe à l'ail

27/11/2012 à 11h45

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 4 verres d'eau

Préparation :

- Epluchez les gousses d'ail et faites-les bouillir dans 1 litre d'eau durant 10 minutes.
- Cassez les œufs dans un bol et battez-les énergiquement.
- Ecrasez les gousses d'ail à la fourchette et incorporez-les à vos œufs battus avec l'eau de cuisson.
- Faites chauffer la préparation à feu doux jusqu'à ce que la soupe soit onctueuse. C'est prêt !

L'astuce du chef :

Servez cette soupe avec quelques croûtons. Pour garder une haleine fraîche, croquez un grain de café, un brin de persil ou quelques graines d'anis après la soupe.