

Soupe à l'ail

Ingrédients

2 litres d'eau

10 gousses d'Ail Rose de Christian Féral

1 cuil. à café de moutarde

1 oeuf du Plo Bellegarde

Huile de tournesol du GAEC de Goudou

150 g de vermicelle



Préparation

Versez les deux litres d'eau dans un fait-tout et portez à ébullition. Jetez l'ail rose pilé et le blanc d'œuf. Salez, poivrez et mélangez le tout. Laissez cuire 3 min. Ajouter le vermicelle et laissez cuire 3 min.

Préparez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, le poivre, le sel, la moutarde et de l'huile. Délayez-la avec une louche de bouillon tiède et incorporez délicatement à votre soupe. Servez.

Cette soupe typique de la région de Lautrec peut aussi se préparer avec du pain grillé à la place du vermicelle. Ajoutez alors le pain grillé juste au moment de servir.