



## Soupes chaudes

# Soupe à l'ail



**40 min** 40 min      0      0      327

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des légumes

- 1 Peler les gousses d'ail avec le couteau d'office.
- 2 Couper les gousses d'ail en deux dans le sens de la longueur et enlever le germe s'il ne s'agit pas d'ail nouveau.
- 3 Couper l'ail en fines rondelles avec le couteau éminceur.
- 4 Peler les échalotes avec le couteau d'office et les ciseler finement avec le couteau éminceur.
- 5 Peler les pommes de terre avec l'économome et les couper en cubes avec le couteau éminceur.

### Étape 2

#### Cuisson des légumes

- 1 Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole.
- 2 Faire blondir les échalotes ciselées dans l'huile d'olive sur feu moyen.
- 3 Remuer pendant 2 minutes puis ajouter l'ail. Mélanger sans cesse avec une spatule pour que l'ail ne brûle pas.
- 4 Ajouter les pommes de terre et mélanger pendant 3 minutes.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la préparation des légumes

10 **Gousse(s) d'ail**  
400 g **Pomme(s) de terre**  
2 **Echalote(s)**  
5 cl **Huile d'olive**

#### Ingrédients pour la préparation du bouillon

3 branche(s) **Thym**  
1 **Bouillon cube  
déshydraté**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 pincée(s) **Noix de  
muscade en poudre**  
15 dl **Eau**

#### Ingrédients pour la préparation des croûtons

4 tranche(s) **Pain de mie**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

### Étape 3

#### Préparation du bouillon

- 1 Ajouter le cube de bouillon dans la casserole et verser l'eau froide.
- 2 Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.
- 3 Effeuille le thym et l'ajouter dans le bouillon.
- 4 Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert pendant 30 minutes, sur feu doux.

### Étape 4

#### Préparation des croûtons

- 1 Pendant ce temps, couper les tranches de pain de mie en petits dés à l'aide du couteau scie.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
- 3 Mettre les dés de pain de mie dans l'huile chaude et les faire rissoler de tous les côtés, pendant 5 minutes.
- 4 Réserver les croûtons sur une assiette recouverte de papier absorbant.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Mixer la soupe directement dans la casserole à l'aide du mixer plongeant.
- 2 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 3 Verser la soupe dans des assiettes creuses ou des bols.
- 4 Garnir la soupe de croûtons et servir chaud.