



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

---

## Soupe à l'ail

Recette pour 40 personnes

### Ingrédients

- 10 grosses tête d'ail voir plus (c'est une soupe à l'ail, donc faut pas lésiner, mieux vaut trop que pas assez)
- du saindoux ou du beurre
- 25 cuillères à soupe de farine
- 20 oeufs
- du vinaigre de vin
- 15 litres de bouillon

### Préparation

- Couper en gros morceaux les gousses d'ail et les faire revenir quelques minutes dans le saindoux (ou le beurre) sans les faire colorer.
- Ajouter la farine et faire un roux.
- Une fois le roux fait, ajouter le bouillon et faire cuire une bonne demi-heure pas trop fort.
- Pendant ce temps, séparer le blanc des jaunes.
- Battre le blanc en omelette et l'ajouter au bout des 40 minutes de cuisson tout en remuant. Ca va faire des longs filaments dans la soupe.
- Laisser cuire encore 5 minutes.
- Battre alors les jaunes avec du vinaigre de vin.
- Retirer la casserole du feu, ajouter le jaune battu, saler poivrer et servir.

Si vraiment vous êtes malades, ajouter des vermicelles dans la soupe, comme ça ça fait un repas complet.

Cette soupe, en plus donc d'aider en période de froid est vraiment super bonne !

---

URL source (modified on 12/10/2018 - 13:38): <https://tabliersvolants.org/recette/soupe-lail>