



# Soupe à l'ail

## Ingédients :

Pour 4 pers : 2 têtes d'ail, 75cl de lait, 4 jaunes d'œufs, 1 baguette, de l'huile d'olive, sel, poivre et un pot « Tout Frais Tout Bio » de Cerfeuil et un pot « Tout Frais Tout Bio » de Thym.

## Préparation :

Pelez et fendez en deux les gousses d'ail, éliminez les germes. Dans une casserole, faites cuire 20 min à feu doux les gousses d'ail (gardez en 2 de côté) avec le lait et le Thym. Une fois les gousses cuites, lissez le mélange au mixeur. Découpez la baguette en fines rondelles, faites les dorer au four puis frottez-les avec les gousses d'ail restantes. Répartissez les au fond des bols. Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec l'huile d'olive. Versez sur la soupe chaude mais non bouillante. Mélangez doucement à feu doux sans faire bouillir. Versez sur le pain aillé et parsemez de brins de Cerfeuil avant de servir.