

Soupe à l'ail avec croûtons au pain bis



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 40 g de beurre
- 70 g de gousses d'ail épluchées
- 150 g d'oignons épluchés
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon de volaille
- 40 cl de lait
- 20 cl de crème
- 40 g de croûtons de pain bis
- ciboulette ciselée
- paprika en poudre
- sel et poivre

Préparation

Couper le pain en dés. Faire chauffer la moitié du beurre dans une poêle et y dorer les croûtons. Les mettre dans un bol. Réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Détailler l'ail en lamelles, les dorer brièvement avec le beurre.

Couper les oignons en petits dés et les rajouter.

Dorer le tout à feu doux puis déglacer avec le vin blanc et le bouillon.

Laisser mijoter 10 min puis rajouter le lait et la crème.

Porter brièvement à ébullition et mixer bien le tout.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Placer quelques croûtons, garnir avec la ciboulette et un peu de paprika en poudre.

Recette tirée du livre : « Les légumes du Pays de Fribourg ». Edition Association Terroir Fribourg.