



Soupe aux Ails

Sarımsak Çorbası



40 pouces d'ail
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1,5 cuillère à soupe de farine
1 feuille de laurier
6 tasses de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de sel

- # Épluchez les ails, rajoutez dans l'huile d'olive chauffant dans une casserole.
- # Quand les ails prennent une forme douce, rajoutez le bouillon de bœuf, puis au-dessus, la feuille de laurier.
- # Quand le bouillon de bœuf aux ails bouillit, laissez encore 5 minute à basse température.
- # A la fin du temps, retirez la feuille de laurier. Ensuite, mettez le mélange aux ails ainsi que le bouillon de bœuf, dans un robot.
- # Mettez l'huile où les ails sont cuit dans une autre casserole. Placez au four à basse température, rajoutez de la farine et laissez cuire 5 minutes.
- # Rajoutez sur la farine, le mélange de bouillon de bœuf aux ails et du sel. Laissez bouillir 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : La soupe aux ails est une recette espagnole.