



Soupe de thym - Sopa de farigola

A consommer sans modération les lendemains de fête et pour se prémunir l'hiver des gripes et des rhumes.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 bouquet de thym frais

1 tête d'ail

Huile d'olive

1 œuf

De belles tranches de pain légèrement grillées.

Sel, poivre

Dans une casserole, portez un litre et demi d'eau salée à ébullition avec l'ail épluché, dégermé et le thym.

Réduisez le feu et laissez infuser pendant 20 à 30 minutes.

Prenez 1 louche de cette préparation, filtrez-la et laissez-la tiédir.

Séparez le blanc du jaune d'œuf et montez le jaune comme une mayonnaise avec l'huile d'olive et la louche de bouillon réservée et tiédie.

Filtrez la soupe ail/thym, et versez-y la "mayonnaise".

Faites griller vos tranches de pains et frottez les d'ail (celui de la soupe).

Découpez-les en petits croustons et versez-les dans chaque assiette avant la soupe.

Une fois dans l'assiette, on peut ajouter un filet d'huile d'olive et du râpé selon le goût.

Bon Profit

