

4 personnes

Ail blanc extrêmement (potage)

200 g de pain rassis
2 jaunes d'œufs
2 gousses d'ail
Vinaigre
1 bol de mie de pain
Poudre - Sel
Huile

Faire tremper dans de l'eau la mie de pain. Puis, l'égoutter et bien l'essorer.
Dans un mortier, piler l'ail, le poivre, un peu de sel et obtenir un mélange bien fin.
Ajouter les jaunes, la mie de pain trempée et égouttée et y verser, peu à peu, 8 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Quand l'huile d'olive est bien absorbée, ajouter $1\frac{1}{2}$ l d'eau et le vinaigre. Saler et bien mélanger.
Couper le pain en tranches très fines, les disposer dans la soupière et y verser le bouillon bien chaud.