SOUPE DE PAIN À L'AÏL

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes.

250gr de pain rassis coupé en morceaux
1 oignon émincé
20cl d'eau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 à 5 gousses d'ail épluchées et émincées
1L de bouillon de légumes
25cl de lait
100gr de fromage râpé
Sel et Poivre

RECETTE

- Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon émincé et l'ail. Faites-les revenir à feu doux pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés, sans les brûler.
- Jetez les morceaux de pain rassis directement dans la casserole. Remuez bien pendant 1 minute pour que le pain s'imprègne de l'huile d'olive.
- Versez le litre de bouillon de légumes chaud et le lait. Complétez avec un filet d'eau si vous voyez que le pain absorbe immédiatement tout le liquide.
- Portez à petits bouillons, puis baissez le feu. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- Remuez énergiquement au fouet pour écraser les derniers morceaux de pain (ou passez un coup de mixeur plongeant si vous préférez un velouté parfaitement lisse).
- Goûtez, puis ajoutez le sel et le poivre du moulin à votre convenance.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org