

# 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, poivre du moulin

## **Préparation**

- Coupez le pain en dés. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle et faites dorer les croûtons. Mettez-les dans un bol. Réservez.
- Faites fondre le beurre dans une casserole.
- Détaillez l'ail en lamelles, dorez-les brièvement avec le beurre.
- Coupez les oignons en petits dés et rajoutez-les.
- Dorez le tout à feu doux puis déglacez avec le vin blanc et le bouillon.
- Laissez mijoter 10 minutes puis rajoutez le lait et la crème.
- Portez brièvement à ébullition et mixez bien le tout.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Placez quelques croûtons, garnissez avec la ciboulette et un peu de paprika en poudre.

Dieses Rezept wird Ihnen vom Gasthof am Schlüssel in Überstorf vorgeschlagen. Es findet sich im Buch "Les légumes du Pays de Fribourg", das von der Association Terroir Fribourg herausgegeben wird.