

Soupes à l'ail



Provincia

Burgos

Ingrédients

- 1 litre de bouillon.
- 3 gousses d'ail.
- 1 cuillère de paprika.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Un peu de beurre.
- Pain (de la veille).
- 2 œufs.
- 100 grammes de jambon coupé en carrés.

Préparation

Beurrez un bol et mettez le bouillon à cuire.

Hachez les ails, ajoutez l'huile d'olive et faites frire lentement jusqu'à ce que les ails soient dorés, ajoutez le paprika, mêlez et gardez-les.

Dans une terrine, ajoutez le pain, préalablement coupé en tranches très fines.

Ajoutez le bouillon et une fois qu'il soit bouillant, ajoutez les ails et le paprika gardés auparavant et laissez bouillir pendant 15 minutes, puis ajoutez les carrés de jambon et laissez encore 5 minutes. Retirez du feu et servez. Vous pouvez également ajouter les 2 œufs avant de retirer la soupe du feu et selon la forme de remuer, ils peuvent être plus ou moins "œufs au plat".