

Soupe à l'ail à la Provençale

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **3 (1957)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Soupe à l'ail à la Provençale

Mettre dans une casserole : 2 litres d'eau, 24 petites gousses d'ail, un clou de girofle, un brin de thym, une branche de sauge, une pincée de poivre, 25 g. de sel.

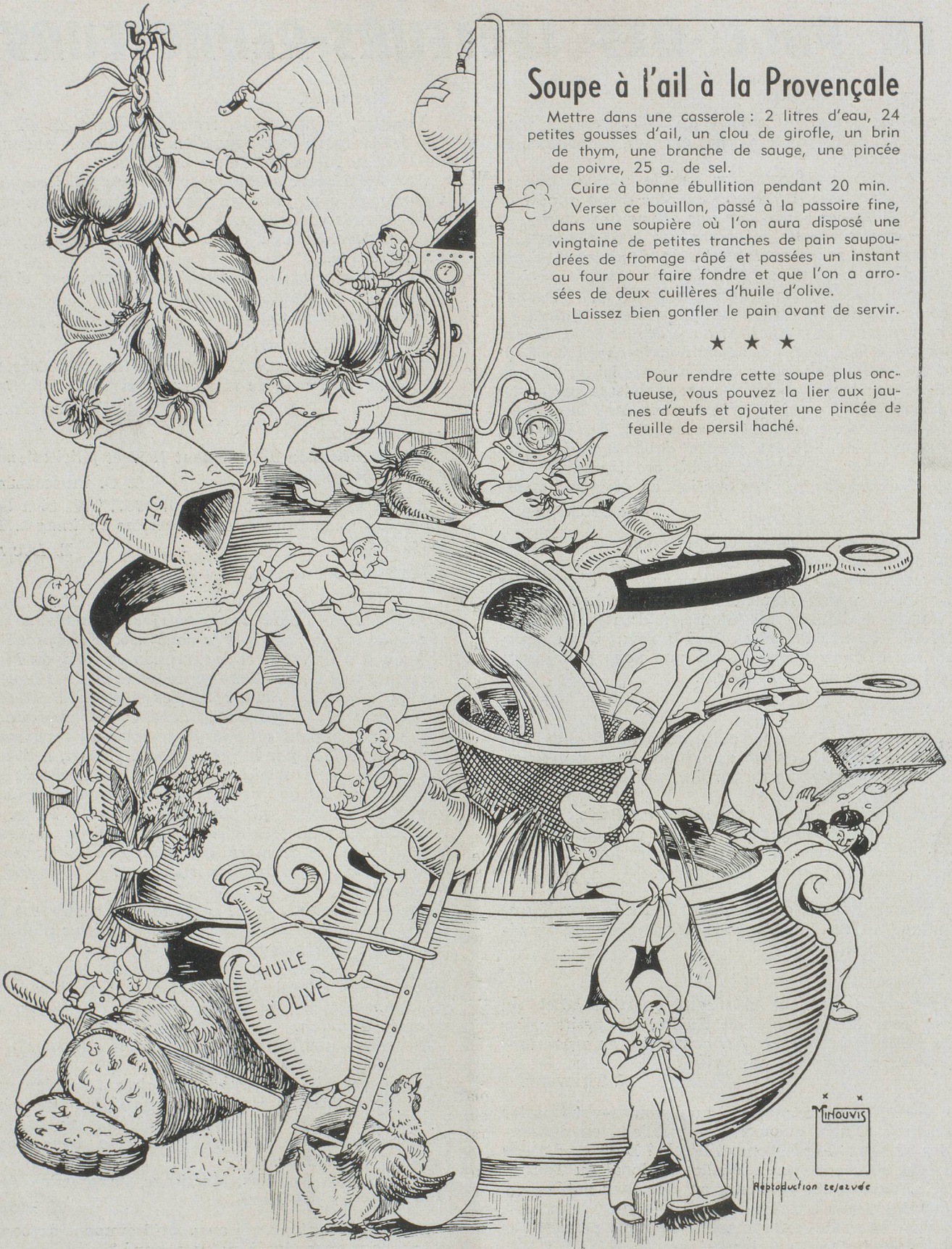
Cuire à bonne ébullition pendant 20 min.

Verser ce bouillon, passé à la passoire fine, dans une soupière où l'on aura disposé une vingtaine de petites tranches de pain saupoudrées de fromage râpé et passées un instant au four pour faire fondre et que l'on a arrosées de deux cuillères d'huile d'olive.

Laissez bien gonfler le pain avant de servir.

★ ★ ★

Pour rendre cette soupe plus onctueuse, vous pouvez la lier aux jaunes d'œufs et ajouter une pincée de feuille de persil haché.



Reproduction autorisée