

## ***Soupe à l'ail / aigo boullido (eau bouillie en provençal)***



**4 à 6 portions**

### **Ingrédients**

- 1/3 tasse d'huile d'olive de bonne qualité
- 16 à 20 gousses d'ail hachées grossièrement
- 1 feuille de laurier
- 1 petit bouquet de sauge
- 4 tasses d'eau ou de bouillon de légumes ou de poulet
- 4 à 6 jaunes d'oeufs
- Tranches de pain au levain légèrement rassis et rôtis
- Persil plat haché grossièrement
- Sel de mer et poivre du moulin

### **Préparations**

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen-doux et faire revenir l'ail, le laurier et la sauge pendant environ 5 minutes. Ajouter l'eau, assaisonner et porter à ébullition. Baisser à feu doux, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes. Retirer la sauge et le laurier.

Fouetter légèrement les jaunes d'oeufs et y incorporer un peu de bouillon afin de les tempérer. Incorporer les jaunes d'oeufs à la soupe en mélangeant rapidement.

Déposer un croûton dans chaque assiette creuse ou bol à soupe, couvrir de soupe et saupoudrer de persil haché. Servir aussitôt.

### **Variante**

Dans le Sud-ouest de la France, on y ajoute également les blancs d'oeufs légèrement fouettés en les passant ensuite à travers une passoire. Ce potage se nomme « Le tourin à l'ail ».

Le « Tourin à l'ail » devient « soupe de mariage » quand on y ajoute beaucoup de poivre. La nuit de noces, on cogne à la porte des nouveaux mariés pour leur en servir une assiettée et les ravigoter...

**Source :** [à la di Stasio](#)