

Aïgo-boulido

Ingrédients :

6 gousses d'ail, 1 branche de sauge, 1 feuille de laurier, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre, pain grillé en tranches.



- *Eplucher les gousses d'ail et les couper en quatre.*
- *Dans une casserole, faire bouillir un litre d'eau, y incorporer l'ail, la sauge, le laurier, sel et poivre, laisser cuire 10 minutes.*
- *Verser dans une soupière chaude tout en filtrant, ajouter au liquide le jaune d'oeuf et mélanger.*
- *Servir sur les tranches de pain grillé, on peut agrémenter d'emmental râpé.*