Potage à l'ail grillé

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 6 bulbes d’ail (pas les gousses là tout le bulbe!)
- Un peu d’huile d’olive
- 6 c. à soupe de beurre
- 1/4 de tasse de farine
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe d’épices italiennes
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/4 tasse de lait
- 1/4 tasse d’huile d’olive
- 1 gousse d’ail écrasée
- 1/2 c à thé de paprika
- 1/2 c. à thé d’origan séché
- 1/2 baguette de pain tranchée
- 1/2 tasse de fromage

Préparation

1. Couper la tête des bulbes d’ail. Verser un filet d’huile sur chaque bulbe puis saler et poivrer. Mettre sur une plaque à biscuit et couvrir la plaque de papier d’aluminium. Enfourner à 375F pendant 1 h 15. Retirer du four et laisser refroidir. Une fois refroidis, enlever l’ail des bulbes et

les mettre dans un bol.

2. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre et faire dorer l'ail à feu moyen. Ajouter la farine et bien brasser et faire cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter une tasse de bouillon de poulet et bien brasser. Une fois le liquide homogène, ajouter une nouvelle tasse de bouillon et ainsi de suite jusqu'à temps que tout le bouillon soit dans le chaudron. Ajouter 1 tasse d'eau et bien mélanger.
3. Ajouter les épices italiennes, 1 c. à thé de sel et 1/2 c. à thé de poivre et bien mélanger. Laisser chauffer, sans bouillir, pendant une quinzaine de minutes. Au moment de servir, ajouter le lait (ou remplacer
4. Pendant ce temps, mélanger le 1/4 tasse d'huile d'olive, le paprika et l'origan. Étendre le mélange sur les tranches de pain. Mettre les croûtons sur une plaque à biscuits et mettre au four à 350F jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Ajouter un peu de fromage sur chaque croûton puis passer sous le grill pour faire dorer le fromage.