**SOUPE A L'AIL ROSE DE LAUTREC**

 **Pour 5 litres de soupe :**

 **5 litres d'eau**

 **maggi 4 plaquettes**

 **mayonnaise 200 gr**

 **vermicelle 200 gr**

 **ail rose de Lautrec 140 gr**

 **sel 20 gr et poivre**

 **Réduire l'ail en purée ( le plus fin possible). Lorsque l'eau bout, verser l'ail et le laisser cuire environ 10 mn. Ajouter le sel.Délayer le maggi dans la soupe ; verser le vermicelle tout en remuant, laisser cuire 2 à 3 mn.**

 **Eteindre le gaz ; prélever 2 à 3 louches de bouillon et le laisser refroidir un peu ; délayer la mayonnaise dans ce bouillon et la reverser dans la soupe.**

 **Bon appétit !!**