**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 !!**