Aiguo Bouillito

02/09/2011 à 15h09

Par Dr Christian Leclerc

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 l d'eau
- 1 tête d'ail
- 1 branche de sauge
- 2 jaunes d'œufs
- Croûtons aillés
- 1 bouillon cube de légumes provençaux

Préparation :

- Mettez le bouillon, l'ail et la sauge dans 1 l d'eau. Salez, poivrez;
- Faites cuire pendant 30 minutes à feu doux. Laissez ensuite reposer 5 minutes. Sortez le brin de sauge. Mettez le tout au mixeur et ajoutez-y les 2 jaunes d'œufs;
- Disposez les croutons aillés et versez le bouillon sur les croûtons.