

## **Soupe à l'ail de Thierry Bardou, Auberge Le Garde-Pile, Lautrec**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- une tête d'ail
- deux cubes de bouillon de bœuf
- un bol de pâtes vermicelles
- un œuf
- 1 cs de moutarde
- huile

Peler et passer au mixer une douzaine de gousses d'ail. Petit truc : en ajoutant un petit peu d'eau avant de mixer, on évite que la purée colle à la paroi du mixeur.

Mettre cette purée d'ail dans une casserole. Ajouter un bon litre d'eau et 2 cubes de bouillon de bœuf. Mettre à chauffer.

Préparer une mayonnaise avec un jaune d'œuf, une cuillère à soupe de moutarde, sel et poivre. Bien mélanger avant de commencer à verser l'huile en filet et de monter la mayonnaise.

Quand le bouillon commence à frémir, verser le blanc d'œuf afin d'obtenir plusieurs nuages de blanc poché. Couvrir, baisser le gaz et laisser le blanc d'œuf se figer pendant 2-3 minutes.

Remonter le gaz pour faire repartir l'ébullition et verser en pluie un bol de vermicelles. Couper alors le gaz, mélanger avec la louche et laisser les vermicelles gonfler pendant 5 à 10 minutes. Remuer de temps en temps pour éviter que les vermicelles se collent en paquets.

Ajouter un demi-litre d'eau froide pour tiédir la soupe et la préparer pour l'opération la plus délicate, à savoir incorporer la mayonnaise sans qu'elle se sépare. Pour ce faire, verser du bouillon petit à petit dans la mayonnaise afin de la diluer, puis reverser doucement le tout dans la casserole.

Couvrir la casserole et laisser infuser 5 minutes avant de servir.