

## Crème d'Ail

### Pour 4-5 personnes

- les gousses de 2 têtes d'ail
- 2 oignons
- 300 g de Pommes de terre à soupe
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 litre de lait
- 1/2 litre d'eau
- sel, poivre



*Promis - juré, même après une grande assiette de cette délicieuse soupe, vous pourrez murmurer un secret à l'oreille de votre voisin(e)! Pas de problème d'haleine l'ail égermé et bouilli se digère parfaitement.*

### Préparation

Mettre les gousses d'ail à tremper dans un bol d'eau tiède pour faciliter l'épluchage. Retirer les germes et découper les gousses grossièrement. Éplucher et émincer les oignons. Peler, laver et couper les pommes de terre en morceaux.

Dans une cocotte, faire revenir l'ail dans de l'huile à feu très doux pendant quelques minutes. Ajouter les oignons et faites les cuire 3 à 4 minutes de plus. Incorporer les pommes de terre et remuer pendant 1 à 2 minutes pour éviter qu'elles n'attachent.

Verser le lait et l'eau, saler et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Hors du feu, mixez et rectifiez l'assaisonnement.