Soupe à l'ail, recette espagnole (Sopa de ajo)



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g

Ingrédients

4

- 1,5 l de bouillon de bœuf
- 1 dl d'huile d'olive
- 200 g de pain blanc
- 100 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 50 g de jambon Serrano
- 50 g de chorizo
- 10 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 4 œufs
- 4 br de céleri branche
- sel et poivre

Méthode de préparation

Couper le jambon en lanières, le chorizo en dés et le pain en gros morceaux. Verser la moitié de l'huile dans la poêle et y faire revenir le pain sur tous les côtés. Faire revenir le jambon et le chorizo dans le reste d'huile. Ajouter la purée d'ail et chauffer, puis incorporer la purée de poivrons et le bouillon de bœuf et laisser mijoter 10 minutes à feu doux. Saler et poivrer. Allumer le four en position gril. Remplir quatre bols de soupe et casser un œuf sur la surface de chaque bol. Mettre les bols sous le gril jusqu'à ce que les blancs d'œuf soient pris. Garnir de croûtons et d'une branche de céleri.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000