

# Knoblauchsuppe {Velouté à l'ail}

Pour 4 personnes / Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min / Prix : € / Difficulté : ● ○ ○

## Ingrédients

10 gousses d'ail  
75 g de beurre  
30 g de farine  
40 cl de lait entier  
75 cl de bouillon de légumes  
2 cuil. à soupe de crème liquide  
1/2 botte de persil plat  
Sel et poivre du moulin

## Matériel

1 casserole  
4 assiettes creuses

## Préparation

Épluchez les gousses d'ail, retirez le germe et hachez-les finement. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec l'ail. Ajoutez la farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et délayez progressivement avec le lait sans cesser de remuer. Ajoutez le bouillon, salez et poivrez. Laissez mijoter 10 min à feu moyen.

À la fin de la cuisson, ajoutez la crème liquide et remuez. Versez dans les assiettes creuses et parsemez de persil lavé et ciselé.