

Parade a l'ail

4 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
200 g de pain rassis
1,5 l d'eau
sel, poivre
muscade
50 g de parmesan râpé
50ml de crème fraîche

Faites bouillir 5 minutes les gousses d'ail et le laurier dans l'eau salée et poivrée.
Cassez les morceaux de pain dans l'eau ; laissez-les gonfler quelques minutes.

Amenez doucement à ébullition. Laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes.

Retirez les feuilles de laurier.
Servez en versant au dessus la crème et le parmesan
Ajoutez la muscade