

## ***SOUPE AU CIDRE***

### Ingrédients pour 10/12 personnes

- 2 gros oignons
- 6 gousses d'ail
- 80 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de farine
- 2 l d'eau
- 1,5 l de cidre brut
- 1 bouquet garni
- 6 jaunes d'oeuf
- 20 cl de crème fraîche
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- QS de sel, poivre

### Préparation

- Faire suer l'ail et l'oignon hachés avec le beurre et l'huile, saler.
- Ajouter la farine, mélanger, et laisser cuire 5 mn.
- Ajouter l'eau, le cidre, le bouquet garni. Laisser mijoter 45 mn à couvert.
- Mélanger les jaunes avec la crème et le vinaigre, ajouter une louche de soupe bouillante sur l'appareil en remuant vivement. Incorporer le mélange dans la soupe et chauffer sans bouillir. Passer au mixer.
- Servir avec des rondelles de pain grillé ou des croûtons.