

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse  
**Herausgeber:** Le messenger suisse de Paris  
**Band:** 3 (1957)  
**Heft:** 5  
  
**Rubrik:** Soupe à l'ail à la Provençale

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Soupe à l'ail à la Provençale

Mettre dans une casserole : 2 litres d'eau, 24 petites gousses d'ail, un clou de girofle, un brin de thym, une branche de sauge, une pincée de poivre, 25 g. de sel.

Cuire à bonne ébullition pendant 20 min.

Verser ce bouillon, passé à la passoire fine, dans une soupière où l'on aura disposé une vingtaine de petites tranches de pain saupoudrées de fromage râpé et passées un instant au four pour faire fondre et que l'on a arrosées de deux cuillères d'huile d'olive.

Laissez bien gonfler le pain avant de servir.

★ ★ ★

Pour rendre cette soupe plus onctueuse, vous pouvez la lier aux jaunes d'œufs et ajouter une pincée de feuille de persil haché.

