



Plats d'accompagnement

Bouillon à l'ail pour fondue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 1/2 litres de bouillon de poulet
125 millilitres sherry
3 ail (boules)
1 oignon (ciselé)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le dessus de chaque boule d'ail. Déposez chaque boule sur un morceau de feuille d'aluminium et aspergez d'huile d'olive. Refermez la feuille sur la boule d'ail et enfournez 50 minutes.

Faites revenir l'oignon dans de l'huile. Déglacez avec le sherry et faites réduire de moitié. Ajoutez le bouillon et pressez dedans les gousses d'ail. Portez à ébullition puis laissez mijoter 5 minutes. Salez et poivrez.

Ustensiles de cuisine

Four

