

Tourin blanchi de Bonne Maman

Pour 6 Personnes

3 belles têtes d'ail rose de Laotrec - 2 œufs - 1 litre d'eau - 2 c à s de vinaigre de vin ou balsamique - 3 oignons - 3 échalotes - gros sel - poivre - graisse de canard - quelques croûtons de pain complet frottés à l'ail.

Epluchez et émincez l'ail, les oignons et les échalotes et faites les revenir dans un peu d'huile à feu doux et remuez en permanence afin d'enlever l'amertume de l'ail.

Ajoutez 1 litre d'eau (ou de bouillon de volaille), salez et poivrez et laissez bouillir 20 min.

Passez au chinois en pressant pour bien récupérer la pulpe et refaire mijoter 20 min.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Séparez le blanc des jaunes et les mettre dans 2 bols différents. Jetez les blancs dans la soupe et remuez vivement pour voir apparaître les filaments (gardez votre feu vif pour cette étape) Dans l'autre bol, mélangez 1e vinaigre et les jaunes d'œuf. Ajoutez progressivement un peu de bouillon tout en remuant vivement pour ne pas qu'ils cuisent. Ajoutez ensuite à la soupe et laissez blanchir. Versez le tourin dans une soupière ou dans les assiettes. Vous pouvez le servir avec des croûtons grillés et ailés ou de pain complet que vous aurez fait grillé.

