

Tourin blanchi



TEMPS DE PREPARATION: environ 1 heure •

Ingrédients: 4 personnes

- Fonds blanc ou bouillon de volaille : 1, 5 litre
- Gros oignon : 150 g
- Ail : 40 g (rose de Lautrec)
- Graisse d'oie ou de canard : 50 g
- Farine : 40 g
- Œufs : 3 pièces
- Vinaigre de vin : 5 cl
- Pain rassis (tourte de campagne) : 200 g
- Sel et poivre du moulin : QS

PROGRESSION:

Eplucher l'ail et l'oignon, ciseler l'oignon et hacher l'ail finement.

Les faire blondir dans la graisse, singer et laisser cuire la farine quelques instant.

Mouiller avec le fond blanc, assaisonner. Cuire doucement pendant 30 mn.

Disposer les "tailles" de pain rassis dans la soupière.

Clarifier 3 œufs, mélanger les jaunes au vinaigre et réserver les blancs.

Avant de servir, ajouter les blancs dans le potage, mélanger avec une spatule, ramener à ébullition pour les cuire, (ils doivent former des lambeaux apparents).

Ajouter alors les jaunes et le vinaigre-**ne plus faire bouillir.**

Vérifier l'assaisonnement : ajouter un filet de vinaigre et du poivre du moulin selon les goûts •

Verser le potage sur les tailles de pain, couvrez et laissez gonfler 5 mn avant de servir dans des assiettes calottes très chaudes.



Garder un peu de tourin au fond de l'assiette avant de se consacrer à la cérémonie de l'incontournable "chabrot" ou "chabrol" avec une large rasade de vin rouge du pays de Domme !!!