

Cours dispensé par
La Maison Tourangelle

9, route des grottes pétifiantes

37510 Savonnières

Tél. 02 47 50 30 05

Fax : 02 47 50 30 94

www.lamaisontourangelle.com



Tourin à l'ail

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon finement émincé
- 1 tête d'ail entière, ses gousses pelées et finement émincées
- 25g de farine
- 75cl de bouillon de volaille
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- Sel et poivre du moulin



Recette :

Faire chauffer l'huile dans une casserole ou une cocotte, ajouter l'oignon et l'ail, faire revenir à feu doux. Quand l'ensemble a blondi, ajouter la farine et continuer à faire cuire doucement pendant 1 mn, en remuant pour torrifier la farine. Incorporer les bouillon par petites quantités en remuant. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser cuire pendant 30mn. Passer au mixeur pour obtenir un velouté bien lié. Chauffer les oeufs (séparer les jaunes des blancs), mélanger les jaunes avec le vinaigre et battre légèrement les blancs. Au moment de servir, porter le potage à ébullition, puis retirer du feu. Incorporer progressivement les blancs, puis les jaunes, saler, poivrer et servir immédiatement (ne surtout pas remettre le feu).

