

TOURIN

(recette de Nelleke)

une délicieuse recette de la célèbre soupe à l'ail du Périgord

Ingrédients pour 1 litre :

- 7 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile ou de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- ½ L. d'eau
- ½ L. de lait
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- cube(s) de bouillon pour 1 L.
- sel & poivre



Préparation :

Faites chauffer l'huile ou le beurre avec la farine jusqu'à obtenir un mélange épais.

Peler les gousses d'ail. Les passer au presse-ail et ajouter dans le mélange.

Ajouter le lait tout en remuant doucement, puis ajouter l'eau avec le bouillon.

Verser en filets le blanc d'oeuf.

Ajouter le jaune d'oeuf et le vinaigre juste avant de servir.

Bon appétit !

