

SOUPE A L'AIL

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 Litre d'eau - 10 têtes d'ail
- 2 jaunes d'œuf - Sel, poivre, thym
- Pain de campagne - Huile d'olive

Poser dans la marmite les morceaux de viande ficelés, Porter l'eau à ébullition avec 3 brindilles de thym, les têtes d'ail non épluchées, le sel, le poivre.

Laisser cuire 25 minutes.

Passer le bouillon ; le lier avec les jaunes d'œufs battus.

Retirer du feu et remuer vivement (battre au fouet) avant de verser dans les assiettes sur la tranche de pain légèrement grillée et arrosée d'une cuillère d'huile d'olive.

SOUPE A L'AIL

(Recette Express)

Ingrédients

- 4 gousses d'ail pour 1/4 litre d'eau
- 2 feuilles de sauge - Sel, poivre, noix de muscade
- Pain de campagne - Huile d'olive

Ecraser les gousses d'ail et mettre à bouillir avec les feuilles de sauge, le laurier.

Saler, poivrer et râper un peu de muscade

Lorsque l'ail est cuit, verser sur les tranches de pain rassis, arrosées d'huile d'olive.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

TOURIN BLANCHI ou TOURIN A L'IVROGNE

Réalisation pour 4 personnes

Faire frire dans une poêle contenant de la graisse d'oie ou de porc 2 têtes d'ail et 2 oignons, le tout émincé. Lorsque le roux est atteint ajouter 3/4 litre d'eau. Laisser frémir pendant 10 minutes, saler et poivrer.

Casser 2 œufs au-dessus de la poêle en laissant tomber les blancs dans le tourin, mettre les jaunes à part dans un bol.

Délayer les jaunes avec 1 ou 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin. Ajouter quelques cuillerées de tourin pour diluer le contenu du bol.

Retirer le tourin du feu, verser les jaunes en les mélangeant au bouillon qui prendra une jolie couleur blanc cassé, légèrement jaune.

Couper des tranches de pain de campagne dans une soupière. Verser le tourin bien chaud. Recouvrir quelques minutes et servir.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

TOURIN AU CONFIT DE CANARD

Ingrédients

- 1 morceau de confit (cuisse ou aile)
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 tomates - 2 œufs
- Sel, poivre - un peu de vinaigre
- 2 litres eau

Réalisation

Dégraissiez incomplètement le confit, ce, en le faisant dorer à la poêle. Mettez-le de coté.

Dans la graisse, faire fondre l'oignon coupé en rondelles et l'ail.

Ajoutez les tomates, une cuillerée de farine et 2 litres d'eau bouillante et faites mijoter deux heures environ.

Dans un saladier, battez 2 œufs entiers avec une cuillerée de vinaigre, du sel et du poivre.

Mixez les légumes du tourin et délayez-les avec les œufs et le vinaigre.

Servez avec les entailles de pain rassis dans la soupière ou dans les assiettes.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*