



*Soupes chaudes*

# Tourin - potage du périgourdin



**25 min** 10 min 15 min **0** **230**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la soupe

- 1 Eplucher et émincer très finement l'oignon. Peler les gousses d'ail, les dégermer et les presser.
- 2 Faire chauffer la graisse de canard dans une casserole et y faire revenir l'oignon. Lorsqu'il est bien doré, ajouter la purée d'ail.
- 3 Remuer pendant 1 minute puis saupoudrer de farine. Mouiller avec le bouillon et assaisonner de sel et poivre. Porter à ébullition puis laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
- 4 Pendant ce temps, préparer les croûtons. Couper le pain en petits cubes et les faire dorer dans une poêle avec l'huile d'olive. Réserver les croûtons à part.

## Étape 2

Finalisation

- 1 Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Verser les blancs dans la soupe, sur feu doux, en remuant avec un fouet.
- 2 Lorsque les blancs d'oeuf se transforment en filaments, retirer la casserole du feu.

Délaver les jaunes d'oeuf dans un saladier avec le

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Légumes

6 Gousse(s) d'ail  
1 Oignon(s)

### Bouillon

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Farine**  
1 litre(s) **Bouillon de légumes**  
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
2 c. à soupe **Graisse de canard**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Garniture

2 branche(s) **Persil plat**  
2 tranche(s) **Pain(s) de campagne**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

- 3 Délayer les jaunes d'œuf dans un saladier avec le vinaigre. Verser progressivement la soupe chaude et mélanger avec le fouet.
- 4 Servir le tourin encore fumant, parsemé de persil ciselé et de croûtons frits.