

Le Tourin blanchi

Le Tourin est une soupe à l'ail. Cette ancienne recette nous vient de Dordogne mais on la retrouve également dans toute la région Aquitaine, avec quelques variantes selon les départements. Le Tourin devient Tourain dans le Nord. La recette est assez proche de celle-ci.

On le dit "blanchi" en raison de sa liaison avec de la farine et des œufs.

En Languedoc-Roussillon, cette soupe s'appelle "Soupe des Vendangeurs" Elle est cuisinée à l'huile d'olive et ne comporte pas de farine.



Difficulté
1/5



temps de préparation
1/5



coût
1/5



Temps de cuisson
40 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 grosse tête d'ail entière
- 1 oignon moyen
- 1 c à soupe de graisse d'oie (ou d'huile d'olive)
- 2 œufs
- 2 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de vinaigre de vin
- Sel et poivre du moulin
- 4 fines tranches de pain de campagne rassis ou grillées

La recette:

- 1) Faire revenir dans une cocotte et dans de la graisse d'oie, l'oignon ciselé et les gousses d'ail coupées en 2 ou 4 selon la taille. Le tout sans coloration.
- 2) Parsemer de 2 c à s de farine, bien mélanger et ajouter 1,5l d'eau ou de bouillon de volaille. Porter à ébullition, saler, poivrer largement puis baisser le feu et laisser mijoter environ 40 mn.
- 3) Pendant ce temps, dans 2 bols, séparer les blancs et les jaunes d'œufs.
- 4) 10 mn avant la fin de cuisson du potage, battre les jaunes d'œuf, ajouter le vinaigre et une cuillère de jus de cuisson de la soupe. Réserver.
- 5) Verser la préparation des jaunes d'œuf au vinaigre tout en mélangeant rapidement avec un fouet ou une fourchette et terminer en faisant glisser les blancs dans le potage. Bien mélanger pour obtenir des filaments.

Le dressage:

Placer dans des assiettes creuses le pain, verser dessus la soupe.

Variante moderne: parsemer le dessus de l'assiette de gruyère râpé

Les conseils du sommelier:

C'est une région où on aime faire "chabrot" en Périgourdin : *fà chabrou*

C'est à dire verser un peu de vin rouge dans son assiette lorsqu'il ne reste plus que quelques cuillerées de soupe et boire à même l'assiette ce fond de soupe au vin.

Vieille coutume paysanne qui perdure encore aujourd'hui.

Autre recette de soupe à l'ail:

[La soupe à l'ail d'Arleux](#)

[Nord](#)