



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



# Tourin à l'ail

Recette pour 4 personnes

## Ingrédients :

3 belles gousses d'ail	1 l d'eau
1 cuil. à soupe de graisse de canard	1 œuf, du vinaigre
1 cuil. à soupe de farine	Tranches de pain
	Sel et poivre.

## La Recette :

Éplucher 3 belles gousses d'ail, les émincer et les faire blondir avec une cuillère de graisse de canard. Rajouter une cuillère de farine et mouiller le roux avec 1 litre d'eau. Laisser mijoter 1/4 d'heure après avoir salé et poivré. Incorporer un blanc d'œuf au bouillon brûlant. Verser dans la soupière sur des tranches de pain. Lier le tout avec le jaune de l'œuf auquel on aura pris soin de rajouter un filet de vinaigre. Une soupe agréable et digeste.

## Les conseils de Colette :

## La Recette de *Colette Auzerat*

## Potage du Haut agenais Périgord

