



AIL ET SUD OUEST

LE TOURIN "BLANCHI"

J'ai trouvé , pourtant sur un site Internet sérieux tout à l'heure par hasard , une recette de notre "tourin blanchi" si ridicule que je me sens une obligation de vous donner la vraie recette .

Bien évidemment selon les "oustals" la recette varie , j'oserai même dire à l'infini . Mais je me demande comment - selon la recette internet - on peut avoir dans un premier temps écrasé les gousses d'ail puis les récupérer ensuite entières dans le "boulhon" ??? . L'auteur précisant même qu'on peut les récupérer pour accompagner une viande ou même les conserver sous l'huile !!!

Je sais bien que Lourdes est un haut site de notre Sud Ouest mais , tel St Thomas, j'attends de voir pour croire à un tel miracle !

Bon . Trêve de blagounette, passons quelques instants en cuisine pour nous régaler d'un vrai "tourin blanchi" . Vite faite c'est la soupe "de rien" , qu'on fait vite pour se réchauffer en rentrant des champs. Vous me direz qu'en été c'est guère la saison je vous donnerais en bas de la fiche une version "été" qui elle vous rafraîchira

Ingrédients :

- 15 gousses d'ail(minimum note 1)
- feuilles de sauge (note 2)
- poudre de Perlimpimpin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre aux herbes LVC
- branches de thym (note 3)
- 3 beaux et bons oeufs
- piquant LVC

+ de jolies "trempes" (note 4)

Méthode:

Faire chauffer de l'eau (environ 1 bon litre pour 3 personnes) dans la "topino" . C'est une marmite en émail avec une anse dans laquelle cuisaient,cuisent et cuiront toutes nos soupes du Sud Ouest, sur le trépied de la cheminée jadis et aujourd'hui sur le gaz et même la plaque électrique !

Ajoutez poudre de Perlimpimpin et piquant LVC . Mettez le thym et éventuellement le laurier (ou autre herbe aromatique que vous avez choisi) dans la "chaussette à épices" de LVC . Ainsi pourrez- vous les sortir du bouillon à la fin et il restera clair , sans ces "petites choses" qui se bloquent entre les dents .

Éplucher les gousses d'ail (voir "ail dans les trucs de cuisine) . Les mettre dans l'eau lorsque celle-ci bout à gros bouillon . Et là deux variantes :

tout le monde adore l'ail chez vous ?? mettez les gousses "libres" dans le "boulhon"

on aime le goût mais on veut pas les trouver : mettez les dans une autre "chaussette à épices" de LVC qui vous permettra de les "repêcher" à la fin

Faites cuire suffisamment pour que l'ail soit "fondante" et qu'elle ait donné toute la saveur possible au "boulhon" .

Sortez les "chaussettes à épices" . Goûtez le bouillon et rectifiez éventuellement l'assaisonnement . ATTENTION comme nous allons ajouter oeufs et vinaigre tenez-en compte (l'oeuf va adoucir mais le vinaigre va "relever")

Là deux écoles :

Vos convives n’aiment que le goût de l’ail mais n’aiment pas le trouver

1/ vous écrasez soigneusement vos gousses au mortier (ou avec la girafe) et vous remettez la fine purée dans le bouillon

2/ C’est assez corsé ??? enlevez la chaussette , vous récupérez les gousses pour garnir une viande ou un poisson rôti, les ajouter à une farce ou faire une sauce à l’ail . On peut aussi les garder quelques jours en les couvrant d’huile et au frigo c’est vrai mais on peut même les “stériliser” dans un petit pot à vis au FAO selon la méthode habituelle de LVC .

Et et vous en aurez sous la main

Maintenant il faut le “blanchir” ce tourin (ou tourain) qui bout allégrement . Séparer les blancs et les jaunes . Mettez les jaunes de côté

A partir de maintenant tout se passe *Hors du feu* .

Touillez votre bouillon et versez d’un coup les blancs légèrement fouettés en touillant toujours vigoureusement : et là ça blanchit aussitôt car ce sont les blancs qui se cuisent !

Battez les jaunes avec le vinaigre dans une jatte (ou une “sopièra” si vous tenez à une “belle” présentation) . Versez y peu à peu une louche de bouillon en touillant pour “réchauffer “ la liaison au fur et à mesure . Rajoutez une nouvelle louche et ainsi de suite jusqu’à ce que la température soit assez haute Rajoutez alors le reste de soupe

Classiquement les “cuisiniéros” de chez nous reverse le mélange dans la “topino” : la soupe est plus chaude . Mais vous pouvez bien sûr la servir dans la “sopièra”

Chacun a mis des “trempes” (note 4) dans son assiette selon son appétit et on verse le bouillon dessus . Elles gonflent joyeusement et se gorgent du parfum du tourin

NB : La tradition du Quercy veut qu’on mette, les “trempes” dans la soupière où on verse le bouillon peu à peu jusqu’à ce que les trempes soient juste assez “gonflées” mais fermes pour que la louche de service tienne debout

Pour une version estivale voir à la fin

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) De l’ail ?? Bien sûr ne peut être que de Beaumont -si vous aimez l’ail blanc, plus corsé-, ou de Lautrec - si vous préférez le rose , plus doux - . Je vous ai dit 15 gousses mais forcément ça dépend de la taille des gousses ... et puis “quand on aime on compte pas” !

(note 2) La sauge est un peu amère et ne plait pas à tout le monde . Elle a tendance à “écraser” les arômes des autres ingrédients . A moins que ce ne soit votre herbe aromatique préférée n’en abusez pas

(note 3) Le thym (la farigoule du midi) il en faut mais dans certaines “oustals” (maisons) on utilise plus volontiers le laurier qui ombrage le “ballet” ... Il embaume l’air lorsqu’on s’y assoit pour respirer l’air du soir à l’abri du “serein” (Allez voir le “lessic”, vous allez mieux comprendre la recette)

(note 4) . Les “trempes” ici on les a sous la main : quand le pain devient trop dur on le coupe en tranches très fines qu’on fait sécher selon la saison au “soulel” ou dans le four . A l’abri d’un sac de toile fine pendu au plafond on en a toujours sous la main

NB : Je connais certaines mémés qui ont toujours des “pains goussés” (on frotte la gousse d’ail sur le pain sec (ou grillé) comme sur une râpe : il se dépose juste ce qui faut de pulpe d’ail. On les consomment

alors dans une soupe , un “bulhon” ou même pour le goûter des petits écoliers anciens avec une grappe de raisin , à la saison dans les vignes de Chasselas de Moissac .

Testez et faites selon votre goût

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” pas de problème : on en a pas mis !

Pour les “sans gluten” ça marche avec du “pain sana gluten”

Pour les “sans gras” Vous voyez bien qu’il n’y en a pas !

Pour les “sans sucre” il y en a un peu dans l’ail bien sûr, mais c’est surtout les “trempes” qu’il vous fut éviter . Mais essayez quelques tranches fines de gruyère posées sur le potage en lieu et place du pain : c’est très goûteux ... différent mais pas dangereux pour vous !

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

VERSION ESTIVALE

Préparez des petits croûtons avec des “trempes goussées” (aillées)

Utilisez vos petits pots d’aulx que nous avons fait ensemble : Mettez-les aulx dans votre mixeur avec du lait (on peut utiliser du 0% sans problème) et des glaçons . Assaisonnez de poudre de Perlimpimpin et piquant LVC

Pendant que le mixeur tourne faites sauter dans un peu de beurre (ou de graisse d’oie) vos petits croûtons .

Dès qu’ils sont dorés , donnez un dernier tour au potage dans le mixeur .

Servez dans des bols rafraîchis et au dernier moment jetez vos petits croûtons brûlants sur le bouillon . ça crépite, ça craque, ça sent bon ... et c’est délicieux