

TOURAIN A L'AIL



Ingrédients pour 4 personnes :

3 belles gousses d'ail

4 cs d'huile d'olive

1 cs bombée de farine

1,25 l d'eau ou de bouillon

2 œufs

1 cs de vinaigre

4 tranches de pain grillé

1 pincée de piment de Cayenne (facultatif)

- Dans une sauteuse faire rissoler dans l'huile chaude l'ail écrasé. Dès qu'il commence à colorer ajouter la farine puis le liquide, laisser mijoter 20 minutes.
- Verser dans la sauteuse les 2 blancs d'œufs battus, assaisonner, mélanger et cuire encore 15 minutes.
- Au fond d'une soupière, déposer les 2 jaunes d'œufs légèrement battus avec le vinaigre.
- Verser tout en remuant le tourain dans la soupière.
- Servir dans des assiettes creuses garnies d'une tranche de pain, d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de persil ciselé.