

**Tourin Bianchi**Proposée par  
**Pierre Buzon**

Pour 4 personnes

Difficulté :

Durée :

Coût :



<b>191 Kcal/pers</b>	<i>Glucides</i> 16.3925 g	<i>Lipides</i> 10.9675 g	<i>Protides</i> 7.3675 g
----------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**Que faut-il ?**

- 2 oignons. *(fêlés)*
- 2 tête d'ail.
- 1 cube de fond de volaille.
- 1 cuillères à soupe de vinaigre.
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 jaunes d'oeuf.
- 1 blanc d'oeuf.
- 2 cuillères à soupe ~~de~~ *d'huile*

**Comment faire ?**

- Épluchez les oignons et l'ail et émincez-les en rondelles.
- Mettre dans un sautoir la graisse à chauffer et ajouter les oignons et l'ail
- Faire blondir 5/7 minutes et ajouter la farine.
- Mouillez avec 1 litre et demi d'eau et ajouter le cube de fond de volaille et assaisonner  
~~(avec du sel et du poivre)~~
- Laissez cuire 15 minutes au coin du feu
- Sortir du feu et passer au mixeur
- Cuire encore 5 minutes (avec une poignée de vermicelle)
- A la fin de la cuisson, ajouter le blanc d'oeuf en remuant le tourin.
- Mélangez dans un bol les jaunes d'oeufs et le vinaigre et ajouter le au tourin.
- Rectifiez l'assaisonnement et servir de suite !

**Bonne soupe***Pierre Buzon*