

Tourain Museméou

Une recette revisitée du fameux tourain landais



Ingrédients :

1 oignon
7 gousses ail
75 cl de bouillon de volaille
25 cl de vin blanc
Bouquet garni
Persil haché
2 cuillères à soupe de graisse de canard
Coulis de tomate
Vermicelle

Faire blanchir l'oignon émincé dans la graisse de canard.

Ajouter l'ail haché et le persil tout en remuant.

Avant que l'ail change de couleur, ajouter le bouillon de volaille, le bouquet garni, le coulis de tomate.

Dès les premiers frémissements, ajouter le vin blanc.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 à 15 minutes.

Y jeter 1 poignée de vermicelle et servir dès que celui-ci est cuit.