

Tourin à l'ail

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 33 min

Ingrédients:

- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 12 gousses d'ail
- 2 pommes de terre
- 1 l d'eau
- 3 cuillères à café de fond de bœuf Cook'in® ou 1 cube de volaille
- 1 oignon
- Sel et poivre du moulin

Pour les croutons:

- 100 g de pain rassis

Peler et dégermer les gousses d'ail puis les couper en 4.

Laver et éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Dans le bol du Cook'in®, jeter l'oignon coupé en 4, 1 filet d'huile d'olive, placer le panier inox. Mixer 5 secondes à la vitesse 6. Faire revenir l'oignon 3 minutes à 100°C à la vitesse 2 sans laisser colorer.

Ajouter l'ail, les morceaux de pommes de terre.

Arroser du bouillon de volaille et cuire à couvert 30 minutes à 100°C à la vitesse 2. Assaisonner.

Mixer la soupe (enlever le bouquet garni) jusqu'à ce qu'elle soit bien onctueuse en donnant plusieurs impulsions turbo.

Verser un filet d'huile d'olive et appuyer à nouveau sur turbo. Vérifier l'assaisonnement.

Couper le pain en morceaux, les faire dorer à la poêle et servir aussitôt avec la soupe chaude.

Recette pour votre
Cook'in



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons, huile d'olives	5 sec		6	
		3 min	100°C	2	
	Pommes de terre, bouillon de volaille	30 min	100°C	2	
	Sel et poivre	1 min		5	TURBO
	Huile d'olives	30 sec		5	TURBO

Ma touche perso :