



## AIL D'AQUI

### TOURIL GLACE AL ALHL

(Un tourain glacé à l'ail d'ici)

L'ALHL ( l'ail) au sud de la Loire c'est une institution . Rien ne peut se cuisiner sans cet indispensable ingrédient . J'ai même une recette de “confit” (confiture) de carotte et pêche à l'ail qui est loin d'être désagréable .

Certes on en met moins que dans un “touril” , “tourin” ou “tourain” la soupe “vite faite” (j'ai tendance à écrire “vite et bien faite”) d'ici ! Mais c'est que le touril c'est l'emblème de notre pays . Vous me direz qu'il y a lo “cassolet” (dites bien lou cassoulette), lo “farcit” ( dites lou farcotte) et autres “pastis” ( le vrai, le gâteau fait de légères plumes de pâte qui emprisonnent des “pommes de pommier” et dites bien pastisse) mais le “tourin” ... c'est la “légion d'honneur de nos “oustals” ( nos “maisons”) .

Pour vous dire , à Beaumont de Lomagne, le pays de l'ail blanc , il y a même un concours de tourins qui occupe les cuisiniers une bonne partie de la journée avec dégustation et un joli prix à la clôture de la fête

Voyez sur le site : le tourin blanchi  
et le tourin blanc d'Appolonie

Et puis ici la recette d'aujourd'hui ?? Elle sort de l'ordinaire puisqu'il ne s'agit plus d'un tourin chaud , mais d'un tourin d'été , d'un tourin glacé très rafraîchissant en été

#### **Ingrédients :**

- une “boîte” d'aulx de LVC (note 1) - 15 gousses d'ail( note 1)
- piquant LVC - poudre de Perlimpimpin
- et/ou du “vrai lait” bien glacé (note 2) - et/ou du “boulhon” LVC d'herbes glacé
- des glaçons ,( note 3)

pour ceux qui le peuvent du sel ( si possible du sel gris de mer c'est plus “goûteux” dans ce cas

+ de petits côutons de “vrai” pain graisse d'oie ou huile d'olives ( note 3)

#### **Méthode:**

Version “traditionnelle” : Vous n'avez que les moyens d'antan ??? Vous aviez fait “traditionnellement “ de l'ail en petits bocaux ( lessiveuse , stérilisation sur le trépied ... à gaz pour les “modernes” ou sur lo “foc”(feu) pour les “tradi-d oc”) vous allez le sortir . L'ail ainsi”confit” est très doux , digeste et s'écrase tout seul . Mais vous pourrez aussi le mélanger ( selon votre goût) avec du frais .

Dans votre mortier , maniez le plus à fond possible les ingrédients solides et les épices pour qu'il n'y ait plus qu'une fine purée où il n'y a plus le moindre grumeau .

Versez quelques gouttes de lait et /ou de boulhon LVC et sortez le fouet à main : “faukcamouss” et vous délayez ainsi jusqu'au résultat voulu : Pilez les glaçons au maximum pour qu'on ne trouve plus de morceaux sur la langue . Fouettez bien vivement et vous aurez une belle mousse sur un bon “jus”

Maintenant allez directement à “croûtons” plus bas

**Version “Moderne”** : Passez tous les ingrédients solides dans votre mixeur ( mieux votre blender si vous en êtes équipé (e) )

Vos convives n’aiment que le goût de l’ail mais n’aiment pas le trouver . Mettez les 2 sortes d’aulx dans votre mixeur avec le piquant LVC et la poudre de Perlimpimpin

Mixez jusqu’à obtention d’une purée très très fine . Au besoin si vous avez un doute passez la purée obtenue à la passette fine . Puis remettez le tout dans la mixeur . Versez peu à peu le lait et/ou le bouillon

Au moment de servir vous relancez votre tourin et ajoutez des glaçons ( note 3 ) ;jusqu’à ce qu’ils soient pulvérisés et qu’on ne les sentent plus

Maintenant pendant que ça va mousser occupez vous des croûtons

### **Les croûtons :**

Vous pouvez les préparer à l’avance avec du pain sec qu’ainsi vous ne perdrez pas .Conservés au sec dans un sac de toile fine vous les avez à portée pour les utiliser lorsque vous en avez besoin

Coupez le pain en tranches puis ensuite en bandes puis enfin en petits cubes aussi identiques de taille que possible . C’est un problème de cuisson , si il y a des gros et des petits la cuisson ne sera pas identique pour tous

Dans une poêle chaude mettez le corps gras de votre choix : ici on a pas le choix c’est la graisse d’oie et quand c’est très chaud versez vos croûtons : En évitant de mettre les miettes qui brûleraient . Touillez jusqu’à une jolie coloration dorée uniforme



### **AU DERNIER MOMENT**

Servez à chacun le bouillon et répartissez la mousse ( elle s’accroche aux moustaches des messieurs c’est délicieux )

Quand les croûtons sont dorés et brûlants déposez les sur le “tourin” :ça crépite, ça frétille c’est joyeux ... et c’est un délicieux contraste

### **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” !

Je vous ai proposé d’utiliser une de vos “boîtes d’alh LVC” . Deux avantages : c’est déjà frais puisque votre “boîte” peut être stockée au frais et donc disponible à l’improvisiste . Et pas besoin de mortier pour l’écraser finement : déjà cuit l’ail ne demande qu’à fondre

Le premier est cru donc très vif de goût; le second est cuit donc très doux : vous pouvez donc “moduler” selon le goût de vos convives

(note 2) On peut utiliser soit du lait, soit du “boulhon LVC “ seulement, soit les deux dans une proportion qui vous sera personnelle

- Avec du vrai lait de vache ce sera plus onctueux bien sûr .
- Mais cela peut être interdit aux “sans gras” : vous pouvez prendre du lait 0% mais si possible ajoutez une cuillère ou deux de fromage frais 0% pour garder un peu d’onctuosité .
- Pour les allergiques au lait on peut utiliser du lait d’amandes ou bien mixer une pomme de terre précuite et bien froide dans du “boulhon LVC”. C’est un peu moins fin mais vous savez bien... ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A
- bien sûr on peut n’utiliser que du boulhon mais ...c’est un peu pauvre” même si c’est très “régime” Évidemment pour les gourmands on peut ajouter un peu de crème fleurette en fouettant ....

(note 3) Si vous en avez en réserve, utilisez des glaçons de boulhon ou de tisanes de plantes que vous avez dans votre freezer ou dans le congélateur ( mieux ils sont plus froids) . Ça va augmenter le goût et non pas le “délayer”

## NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” pas de problème : si on en met pas

!

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

Pour les “sans gras” voyez la note 2 et inspirez vous-en !

Pour les “sans sucre” il y en a un peu dans l’ail bien sûr, mais c’est surtout les croûtons ( nos “trempes” d’aqui )qu’il vous faut éviter . Mais essayez de râper du gruyère avec une grosse râpe , faites des petits tas et au four chaud . Vous obtenez des petites “galettes” que vous décollez en les roulant et vite un plongeon dans le “touril” . C’est pas pareil, je sais mais vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**