

## Aïgo bouillido ou thourin ariégeois (soupe à l'ail)

Son nom aïgo bouillido vient bien sûr de l'occitan ainsi que du patois local et qui peut se traduire par : ail bouillie. Connue aussi sous le nom de thourin ariégeois.

Plat que l'on retrouve bien sûr dans le département de l'Ariège mais aussi sur les bords de la Méditerranée ainsi que dans bien d'autres régions françaises. Aïgo bouillido est facile à réaliser, évidemment elle ne coûte pas grande chose. Dans les contrées pauvres à une certaine époque la nourriture faisait défaut donc il fallait se contenter de peu.

Ingrédients : pour 3 assiettes

5 caïeux d'ail

2 œufs

1 litre d'eau

pain rassi ou vous pouvez griller votre pain

sel et poivre

matière grasse (saindoux, graisse de canard, huile)

un bouquet garni

Pour réaliser, l'aïgo bouillido il faut dans un premier temps que vous peliez vos caïeux d'ail, éventuellement vous enlevé le germe, vous les hachez finement. Ensuite, mettez votre matière grasse dans une casserole, ajoutez l'ail, faites revenir sur feu doux pour accentuer le goût de l'ail. Ne pas laisser cramer.

Pour continuer, mettez l'eau et le bouquet garni. Dans un premier temps portez à ébullition, puis baissez la température, et enfin, laissez mijoter 10 minutes. Vous pouvez couvrir la casserole si vous le souhaitez.

Pendant ce temps séparez le blanc et le jaune de l'oeuf.

Remontez la température jusqu'à obtenir une grosse ébullition. Batre un peu votre blanc d'oeuf et versez le blanc dans l'eau bouillonnante en essayant de le disperser. Laissez cuire encore 3 à 4 minutes à feu doux.

Dans votre bol avec le jaune d'oeuf, ajoutez un peu de bouillon, mélangez, puis versez le jaune dans le bouillon en remuant. C'est prêt !

\* Bien sur la quantité d'ail et sa cuisson donneront plus ou moins de goût, là c'est à vous de voir selon vos convenances.

Tentez cette recette avec de l'ail nouveau, et laissez rassir un bon pain de seigle.

Vous pouvez aussi améliorer avec un peu de crème fraîche, du fromage rappé....