

# TOURIN A LA CATALANE

## **Pour 4 personnes :**

6 pommes de terre bintje, 4 oignons, 4 tomates, 2 tranches de jambon cru, 1 branche de céleri, 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive, 1 œuf, 4 brins de persil, 1 pincée de noix de muscade râpée, 1 pincée de thym, sel, poivre, 2 verres de vin blanc.

Epluchez et rincez les pommes de terre et taillez-les en morceaux. Pelez les oignons et émincez-les.

Ebouillantez 30 secondes les tomates, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en morceaux.

Epluchez le céleri et taillez-le en rondelles. Coupez le jambon en dés.

Dans une cocotte, laissez fondre la matière grasse puis faites revenir les oignons.

Mouillez avec 1,5 l d'eau et le vin, salez, poivrez et laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez les tomates et le céleri.

Laissez cuire 5 minutes, puis ajoutez les pommes de terre et les dés de jambon.

Couvrez et laissez encore cuire 30 minutes. En fin de cuisson, parsemez de muscade, de persil haché et de thym.

Cassez l'œuf dans le fonds d'une soupière. Ajoutez une louche de Bouillon. Mélangez.

Versez une autre louche de bouillon, puis tout en mélangeant, tout le reste de la soupe.

Servez chaud.