

Exemple de document XSL-FO

La **soupe aux truffes V.G.E.** est un plat créé par Paul Bocuse à l'occasion de la remise de la légion d'honneur par Valéry Giscard d'Estaing en 1975.

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de matignon
- 30 g de truffes fraîches
- 20 g de foie gras frais
- 25 cl de consommé de boeuf concentré
- 60 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf battu