

## Soupe aux truffes V.G.E \*

### A. Lexique :

#### **Matignon**

Fondue de légumes utilisée dans un grand nombre de préparations.

#### **Gratinée lyonnaise**

Bol à soupe allant au four.

### B. 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



### C. Méthode :

1. Dans chaque "gratinée lyonnaise" (bol à soupe allant au four) mettre le matignon, les truffes coupées en lamelles irrégulières, le foie gras coupé en dés et le consommé de boeuf.
2. Dorer avec le jaune d'oeuf la pâte abaissée finement et en recouvrir les bols en faisant bien adhérer.
3. Placer les bols dans un four préalablement chauffé à 200°C. La cuisson est très rapide. La pâte feuilletée, en gonflant, prend une belle couleur dorée.
4. Utiliser une cuillère à soupe pour rompre la pâte qui tombe dans la soupe.

\* Plat créé en 1975 par Paul Bocuse à l'occasion de la remise de la légion d'honneur par Valéry Giscard d'Estaing.

Photo © Classiccardinal (Own work) [CC BY-SA 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>)], via Wikimedia Commons  
Recette empruntée à P.Bocuse, "Bocuse à la carte - Menus pour la table familiale", Flammarion, 1986