

Soupe aux truffes noires VGE

Ingrédients pour une personne

- 1 cuillerée de Noilly Prat
- 1 cuillerée de jus de truffe
- 25 cl de consommé double de boeuf
- 25 g de truffes noires
- 10 g de foie gras
- 10 g de mélange en parties égales de carottes, oignons, céleri et champignons taillés en petits dés et revenus au beurre
- 30 g de boeuf cuit (paleron) coupé en petits dés de 5 mm
- Sel marin et poivre du moulin
- 1 disque de pâte feuilletée de 60 g
- Jaunes d'oeufs pour la dorure

Progression

- Mettez la garniture au fond de la soupière : les légumes, le boeuf coupé en dés, le foie gras coupé en morceaux et les truffes en tranches fines.
- Ajoutez le Noilly Prat, le jus de truffe et le consommé.
- Posez le disque de pâte feuilletée sur la soupière et pressez bien les bords afin qu'il concentre tous les parfums de la soupe à l'intérieur de la soupière.