

VGE soep van Bocuse

Phille en François



Nodig voor 1 persoon

50 g verse rauwe truffels

20 g foie gras

60 g bladerdeeg

1/4 l kippenconsommé

1 eierdooier

2 el matignon bestaande uit gelijke delen wortels (alleen het rood), uien, selderij, champignons, heel fijn gehakt en in boyer gestoofd

Bereiding

1

Schep de in onregelmatig gesneden plakjes truffel, de eveneens in onregelmatig gesneden blokjes foie gras, de consommé en 2 el matignon in een kleine ovenvaste soepkom.

2

Bedek de soepkom met een dunne laag feuilletédeeg. Het deeg wordt bestreken met eierdooier en daarna stevig op de soepkom vastgedrukt, zodat deze hermetisch gesloten is.

3

Zet de soepkom in een oven van 220° C. De kooktijd is kort. Het bladerdeeg gaat rijzen door de uitwerking van de hitte en krijgt een mooie goudbruine kleur (= deeg is gaar).

Eten

De soep wordt gegeten nadat men met een lepel het bladerdeeg heeft gebroken, dat in kruimels in de soepkom moet vallen.

Opmerking

Bocuse creëerde deze soep voor Valéry Giscard d'Estaing toen hij het Ridderkruis van het Legioen van Eer ontving als "Ambassadeur van de Franse keuken".