



Ingrédients pour 4 personnes :

80 g de truffes fraîches
50 cl de bouillon de volaille
150 g de blanc de poulet
sans peau
100 g de céleri-rave
1 carotte
8 têtes de champignons de
Paris de 3 cm de diamètre
4 c. à s. de vin Noilly Prat
blanc
60 g de foie gras cuit
250 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
Sel fin

Préparation

- Préchauffer le four à 200 °C (th. 7).
- Porter le bouillon à ébullition dans une casserole. Saler légèrement le blanc de poulet et le déposer dans le bouillon. Laisser cuire 6 min à petits frémissements, puis l'égoutter. Mettre le bouillon pour la soupe de côté.
- Peler le céleri et la carotte. Couper le céleri en matignon : en tranches de 1 cm, puis en dés. Couper également la carotte en matignon : en deux, puis en tranches de 1 cm et en dés.
- Tailler les têtes de champignons en lamelles épaisses, puis en bâtonnets et en dés. Mélanger avec le céleri et la carotte.
- Tailler les truffes en très fines lamelles. La qualité des truffes est importante dans cette soupe : choisir si possible des truffes fraîches. Hors saison, utiliser des truffes en conserve. Compter alors 30 g de truffes cuites par personne à la place de 20 g de truffes fraîches.
- Verser 1 c. à s. de Noilly Prat dans quatre bols en porcelaine d'une contenance de 25 à 30 cl, allant au four. Ajouter 1 c. à s. bombée de matignon.
- Tailler le foie gras en dés. Les répartir dans les bols.
- Couper le blanc de poulet en tranches de 1 cm, puis en dés. Les répartir dans les bols. Ajouter également les lamelles de truffe. Arroser de bouillon en s'arrêtant à 1,5 cm du haut des bols.
- Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Couper 4 disques de 13-14 cm de diamètre. Poser un disque sur chaque bol. Rabattre le bord sur la paroi des bols, en appuyant légèrement pour souder.
- Pour tailler les disques de pâte à la bonne dimension, mesurer le diamètre de vos bols et y ajouter au moins 3 cm. Poser ensuite sur la pâte un objet rond (bol, soucoupe, cercle métallique) de ce diamètre et couper autour.
- Mélanger le jaune d'œuf avec 1 c. à c. d'eau et 1 pincée de sel. Le passer au pinceau sur la pâte. Enfourner et laisser cuire 20 min.
- Découper la croûte des soupes avec la pointe d'un couteau.
- Servir sans attendre.