

101

111

Soupe aux truffes

Ce plat fut créé en 1975 par Paul Bocuse à l'occasion d'un déjeuner donné à l'Élysée par M. Valéry Giscard d'Estaing, alors président de la République, et son épouse. De nombreux chefs étoilés accompagnaient M. Bocuse, qui reçut ce jour-là la Légion d'Honneur.

pour 4 personnes

30 min | 20 min

Ingrédients

- 80 g de truffes fraîches
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- Sel fin
- 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 noilly blanc
- 60 g de foie gras cuit
- 250 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 jaune d'œuf



Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine Best of Paul Bocuse pour en savoir plus [cliquer ici](#)

COOK' LEÇON



CETTE RECETTE EST OFFERTE PAR cookboutic.fr

DÉCEMBRE 2008 / 12

12 | SOUPE AUX TRUFFES

| 13



01. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). **02.** Ajoutez les tablettes de bouillon dans l'eau bouillante. Mélangez. Versez 50 cl d'eau dans une casserole. Portez-la à ébullition. **03.** Salez légèrement le blanc de poulet.



04. Déposez-le dans le bouillon. Laissez cuire 6 min à petits frémissements (pocher). **05.** Égouttez le blanc de poulet. **06.** Pelez le céleri et la carotte. Coupez le céleri en tranches de 1 cm puis en dés. Coupez la carotte en deux puis en tranches de 1 cm et en dés.



07. Taillez les têtes de champignons en lamelles épaisses puis en bâtonnets et en dés. Mélangez avec le céleri et la carotte (matignon). **08.** Taillez les truffes en très fines lamelles. **09.** Versez 1 c. à s. de noilly dans 4 bols en porcelaine à feu d'environ 25-30 cl. Ajoutez une bonne cuillerée à soupe de matignon.

LES SECRETS DE CHRISTOPHE...

Le bon choix

La qualité des truffes est importante dans cette soupe : son parfum doit se faire apprécier dès que la croûte est ouverte ! Choisissez si possible des truffes fraîches.

La bonne saison

Hors saison, utilisez des truffes en conserve. Attention, comptez alors 30 g de truffes cuites par personne à la place de 20 g de truffes fraîches.

Matignon ?

Nom féminin. Ce terme pro, qui n'a rien de politique, qualifie des légumes taillés en cubes de 1 cm de côté. À distinguer de la brunoise, taillée en carrés plus petits.



10. Taillez le foie gras en dés. Répartissez-les dans les bols. **11.** Coupez le blanc de poulet en tranches de 1 cm puis en dés. **12.** Répartissez-les dans les bols.



13. Ajoutez également les lamelles de truffes. **14.** Arrosez de bouillon en vous arrêtant à 1,5 cm du haut des bols. **15.** Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Coupez 4 disques de 13-14 cm de diamètre.



16. Posez un disque sur chaque bol. Rabattez le bord sur la paroi des bols, en appuyant légèrement pour souder. **17.** Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c. à c. d'eau et 1 pincée de sel. Passez-le au pinceau sur la pâte. Enfouez et laissez cuire 20 min. **18.** Décalottez la croûte des soupes avec la pointe d'un couteau. Servez sans attendre.

On calcule !

Pour tailler les disques de pâte à la bonne dimension, mesurez le diamètre de vos bols et ajoutez-y au moins 3 cm. Posez ensuite sur la pâte un objet rond (bol, soucoupe, cercle métallique) de ce diamètre et coupez autour.

Grain de sel

On ajoute une pincée de sel au jaune d'œuf qui sert à dorer la pâte car sa présence aide à la coloration.

Note du sommelier

Un champagne Bollinger R.D. 1990 ; ou un riesling « Cuvée Frédéric Émile » 2001, domaine Trimbach ; ou un xérès.

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine Best of Paul Bocuse pour en savoir plus [cliquer ici](#)