

Le Monde de Marie

Le 29 décembre 2012

VELOUTE EN CROUTE POUR UN REPAS CHIC

Voilà comment transformer facilement un velouté, un potage, un bouillon, une soupe en une entrées chic et jolie.



INGREDIENTS Pour 6 personnes

Velouté, soupe, potage, bouillon, viande au jus... de votre choix en quantité suffisante pour 6 personnes

1 pâte feuilletée

Des ramequins, soupières, bols ... individuels allant au four.

REALISATION:

Choisissez une soupe de votre choix selon le thème de votre soirée, réchauffez-le et remplir les soupières individuelles au 2/3.

Sortir la pâte feuilletée du frigo et découper des disques légèrement plus grand que vos ramequins de service (utilisez un des contenants que vous disposerez à l'envers sur la pâte comme model pour découper chaque disque (ou autre forme) de pâte feuilletée). Disposer soigneusement le disque de pâte feuilletée sur vos contenants en appuyant légèrement sur le bord

Enfourner à 200°C four préchauffé pendant 15 à 25 min selon ta taille de vos soupières, la croute est cuite quand elle est dorée. N'ouvrez surtout pas le four avant la fin de la cuisson.

Je trouve cette recette parfaite avec [le velouté de châtaignes et cèpes](#)

Dégustez à la sortie du four.