

Soupe en croûte au foie gras façon Bocuse



Voici une soupe qui n'a rien de commun avec notre bonne vieille soupe d'hiver !
Evidemment ma version est simplifiée ce n'est pas celle initiale du chef lyonnais Bocuse !!

Moi, cette recette fait partie de ma « Ronde de foie gras » pour Noël !

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- * 400g de pâte feuilletée
- * 150g à 180g de foie gras mi-cuit
- * 50g de farine
- * 20g de beurre
- * 1 jaune d'œuf
- * 2 carottes (environ 250g)
- * 2 échalotes (environ 80g)
- * 1/4 de potimarron (environ 100g)
- * 15 à 20 châtaignes cuites
- * 1 tablette de bouillon de volaille
- * 1 cuillère à soupe de fond de veau en poudre
- * 1L d'eau
- * sel et poivre
- * 1 noisette de beurre



Préparation :

Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le bouillon et le fond de veau.
Réserver et laisser refroidir un peu.

Faire fondre le beurre dans une casserole et mettre ces légumes au fur et à mesure à étuver sans colorer à feu doux pendant environ 30 minutes.

Préparer les légumes :

- Eplucher, dégermer et couper les échalotes en très petits dés (pour faire comme une brunoise)
- Peler, laver et couper les carottes en très petits dés
- Peler, laver et couper le morceau de potimarron en très petits dés.

Saler et poivrer.

Cette étape peut se faire la veille et ensuite conserver la brunoise cuite au frigo.

Dans des soupières individuelles (transparentes si possible et allant au four), répartir la brunoise étuvée (environ 2 cuillères à soupe par récipient).

Ajouter 3 châtaignes par soupière.

Remplir au 2/3 avec le bouillon et laisser refroidir.

Couper le foie en cubes de 1cm de côté.

Répartir équitablement dans les soupières refroidies.

Etaler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné (la garder au frigo jusqu'au moment de l'utiliser).

Découper dedans autant de disques que de récipient d'un diamètre plus grand que celui des soupières (environ 2 cm de plus).

Dans un bol, battre le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau.

Au fur et à mesure, badigeonner le tour des soupières (attention à ne pas faire trop dégouliner le long du récipient donc égoutter un peu le pinceau avant).

Poser dessus délicatement le disque de pâte.

Appuyer sur les bords avec les doigts pour le faire adhérer.

Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.

Poser les soupières prêtes sur une tôle en les espaçant bien (pour que le feuilletage ne colle pas les uns aux autres).

Badigeonner ensuite ces couvercles avec l'œuf-eau.

Mettre obligatoirement au moins 1h au frigo.

Préchauffer le four à 210°C.

Enfourner à four bien chaud pendant 20 minutes.

Servir très chaud.

On peut ajouter à sa convenance l'huile de truffe une fois le feuilletage cassé !

Astuces :

Normalement on met 200g de champignon de Paris, 1 oignon et du céleri mais mon papa ne peut pas en manger donc j'ai remplacé par du potimarron, j'ai doublé la quantité d'échalote et j'ai ajouté des châtaignes.

J'ai utilisé un bout de beurre salé pour faire cuire mes légumes.

Les légumes restent un peu croquant, si on n'aime pas alors on peut faire cuire plus longtemps.

Si vous n'êtes pas sûr que vos soupières supportent la chaleur du four, faire un test avant avec de l'eau dedans à 210° pendant 10 minutes (lors de la cuisson d'une autre recette par exemple).