

# « Consommé en croute selon la Ville de Lyon »

- Le pot au feu

*1kg de paleron ou macreuse, 2 carottes, 1 branche de céleri, 1oignon coupé en deux, 1/2 tête d'ail, clou de girofle, 1 blanc de poireau, 1 baie de genièvre, 1 pied de veau ou de porc*

Laisser cuire 3 à 4 heures selon la viande. Passer le fond au chinois ou à la passette.

- Le consommé

Dans un récipient, mettre la valeur de 4 bl d'œuf (légèrement battu), une tomate en dés, le vert de poireau, 1/2 branche de céleri, 100gr de bœuf, en dés, et quelques glaçons.

Verser 2l de bouillon et remettre dans une casserole sur le coin du feu. Une masse épaisse va se former sur le dessus et retirer la avec une louche. Laisser cuire 20 mn minimum. Passer (filtrer) au torchon et vérifier l'assaisonnement. Réserver.

- La farce

*100gr de blanc de volaille, 100gr de crème liquide, sel et poivre.*

Mélanger le tout et passer au robot.

- Le montage

*4 feuilles de chou chinois, 4 truffes de 10 à 15gr et 4 tranches de foie gras de 20 à 30 gr*

Blanchir les feuilles de choux chinois et le refroidir immédiatement avec des glaçons.

Prendre la truffe, enrober de foie gras et une seconde fois avec de la farce fine.

Emballer le tout dans une feuille de chou que vous moulez dans votre main.

Mettre 10mn au congélateur. Faire 4 cercles de 10 à 12cm selon votre bol.

Mettre votre chou farci de truffe, le bouillon et quelques lamelles de truffes dans un bol.

Par dessus votre bol placer un cercle de pâtes feuilleté. Coller les rebords, dorer avec un jaune d'œuf et placer au four pendant 14 à 18min à 180°

Servir aussitôt

<b>Recette proposée par :</b>
-------------------------------

Georges A la Ville de Lyon

7 rue Piques

57000 METZ

03 87 36 29 28