

+++ Potage soleurois au vin

Soledurner Wysüpli

Mise en place et préparation: env. 40 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 4 bols à soupe réfractaires d'env. 2½ dl

Potage au vin

4 dl de bouillon de bœuf

3 dl de vin blanc (p. ex. chasselas)

porter à ébullition dans une casserole, baisser le feu, laisser cuire doucement env. 5 min

1 carotte, en brunoise

100 g de poireau, finement émincé

ajouter, laisser cuire doucement env. 10 minutes. Eloigner la casserole du feu

1 dl de demi-crème à sauce

2 jaunes d'œufs frais

mélanger, verser lentement dans le potage en remuant, porter *au seuil de l'ébullition*, éloigner la casserole du feu

un peu de paprika
selon goût sel, poivre

assaisonner, répartir dans les bols, laisser refroidir env. 10 min

½ botte de ciboulette, en rouelles

parsemer

1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm)

couper en deux dans la longueur et la largeur

1 jaune d'œuf, battu

badigeonner le bord extérieur des bols. Recouvrir avec les rectangles de pâte, bien appuyer sur le pourtour extérieur. Badigeonner la pâte avec le reste de jaune d'œuf

Cuisson: env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Réduire la température à 180° C, cuire encore env. 10 minutes.

Par personne: lipides 31 g, protéines 8 g, glucides 35 g, 2019 kJ (483 kcal)

Soleure

