

VICHYSOISE amb OU POCHÉ

Nota: Si la volem fer suau podem substituir el caldo de pollastre per aigua mineral.

6 persones	<u>Ingredients</u>
2	porros
240 ml	crema de llet 35% MG
6	ous
100 grs	mantega
1000 ml	caldo de pollastre
1	ceba
200 grs	patates mitjanes
6 cullerades	dauets

Elaboració:

- Pelar i esqueixar les patates.
- Pelar i tallar la cebeta i el porro en juliana.
- En una olla amb mantega ofeguem la cebeta sense que agafi color.
- Afegir-hi el porro i ofegar el conjunt.
- Afegir-hi les patates esqueixades i el caldo de pollastre.
- Tapem l'olla i deixar-ho bullir durant 30 minuts.
- Passar el pyrex fins aconseguir una crema fina.
- Deixar-la a la nevera fins que sigui ben freda.
- Un cop freda hi afegim la crema de llet i salpebrem al gust.
- Tallar unes llesques de pa a daus petits d'un 1,5 i torrar-los lleugerament al grill del forn.
- Mentrestant posem a escalfar aigua amb un rajolí de vinagre en un cassó.
- Quan l'aigua sigui molt calenta, però encara no arriba a bullir, provoquem un remolí remenant l'aigua amb una cullera i hi anem submergint els ous sencers sense closca durant 3 o 4 minuts.
- Omplim el plat amb la sopa i col·loquem un ou al mig acompanyat dels trossos de pa torrat.