

CAPUCCINO DE CHAMPIGNONS ET TRUFKA

Ingrédients pour quatre personnes:

Mix Champignons	200g
Canard	300g
Pommes de terre	300g
Crème fraîche	2dcl
Agar-Agar	1g
Ciboulette	c/s
Pomme	1 unité
1 pot Trufka 55g	

ÉLABORATION

Nous faisons sauter les champignons brièvement avec un peu de jus de viande, nous ajoutons l'agar-agar (1g/l) pour gélifier dans la tasse de service qui pourra être réchauffée. Nous faisons sauter ensuite le magret de canard en petits lardons avec des oignons en julienne et des pommes en dés. Finalement, nous élaborons une purée de pommes de terre classique que nous adoucirons avec de l'huile d'olive et de la crème fraîche. Nous chargeons dans le siphon et nous laissons reposer. Nous chauffons la tasse de service dans laquelle nous aurons placé la base de champignons, ensuite nous mettrons le ragoût de canard aux pommes et finalement la mousse de pommes de terre et, sur celle-ci, les perles de Trufka avec la ciboulette hachée et de l'huile d'olive vierge extra.



ESQUIMAU DE FOIE GRAS À LA PÊCHE ET AU TRUFKA

Ingrédients pour quatre personnes:

Foie 400g
Pêche 200g
Maïs frit 50g
Fruits rouges 50g
1 pot Trufka 55g

ÉLABORATION

Nettoyer le foie-gras et le travailler au Thermomix. Remplir un moule avec la crème et au centre la purée de fruits rouges. Nous élaborons une purée avec les pêches confites. Nous broyons le maïs frit et nous le réservons. Sur l'assiette nous présentons la base de purée de pêche, nous plaçons au-dessus l'esquimau de foie-gras avec les fruits rouges et nous décorons avec de la ciboulette hachée et des perles de Trufka.



FILET DE CHEVREUIL AUX CAROTTES ET TRUFKA

Ingrédients pour quatre personnes:

Filet de chevreuil	800 g
Pommes de terre	400 g
Carotte	300 g
Jus Gibier	2 dcl
Ciboulette	c/s
1 pot Trufka 55g	

ÉLABORATION

Nous marquons le filet de chevreuil à feu vif sur le grill ou dans la poêle. Nous blanchissons les pommes de terre et nous les dorons. Lorsque le chevreuil et les pommes de terre sont à point, nous monterons le liquéfié de carotte pour apporter l'arôme.

Nous présentons le filet de chevreuil sur le plat, nous garnissons avec les pommes de terre dorées et nous ajoutons la sauce. Nous faisons chauffer les perles de Trufka dans le jus sans le réduire et nous terminons avec le liquéfié de carotte qui apportera arôme et couleur.



POMME DE TERRE FARCIE AU BOUDIN ET TRUFKA

Ingrédients pour quatre personnes:

Pommes de terre	4 unités
Boudin	200g
Oeufs de caille	4 unités
Pain	100g
1 pot Trufka 55g	

ÉLABORATION

Nous découpons les pommes de terre en carrés. Nous les évidons et nous les blanchissons pour les frire lors du service. Nous faisons sauter le boudin finement découpé avec la pomme et nous réservons. Nous pochons les œufs pour les placer lors du service. Nous découpons finement le pain pour en retirer des languets croustillants. Nous plaçons dans l'assiette un filet d'huile au piment rouge et par-dessus la pomme de terre creuse que nous remplissons avec le boudin sauté avec la pomme. Nous placerons au-dessus l'œuf poché crémeux et les perles de Trufka que nous réchaufferons. Nous terminons avec le pain croustillant.



POP CORN, POULET FERMIER À LA MOUTARDE ET TRUFKA

Ingrédients pour quatre personnes:

Poulet fermier	500 g
Moutarde	c/s
Pop corn	200 g
Purée de pommes de terre	1 dcl
Huile verte	c/s
1 pot de Trufka	55g

ÉLABORATION

Nous cuisons à basse température au bain thermostatique le poulet mariné avec de la moutarde à l'ancienne, les légumes et le vin blanc pendant 8h à 65°. Nous réservons pour marquer au grill lors du service, nous élaborons une purée de pomme de terre que nous adoucirons avec de l'huile d'olive et du beurre, nous mélangeons différentes plantes aromatiques d'un vert intense avec de l'huile. Nous réduisons en purée et nous passons au tamis. Nous faisons le pop corn et nous le broyons pour obtenir une poudre très fine. Pour la présentation, nous plaçons au fond de l'assiette l'huile aux plantes aromatiques vertes, ensuite la purée crémeuse et sur celle-ci la laitue à la moutarde que nous aurons passée au préalable par la poudre de pop corn. Nous décorons avec un peu de ciboulette.

