Mise en bouche

Truffe à la croque au sel

Ingrédients

- ✓ Des tranches de pain de campagne.
- ✓ De l'huile d'Olive de qualité ou une huile de noisette.
- ✓ Des truffes noires fraîches à votre convenance.
- ✓ De la Fleur de sel.

Préparation

- ✓ Faire légèrement griller des tranches de pain.
- ✓ Verser un filet d'huile d'olive sur chaque tranche de pain.
- ✓ Couper des lamelles de truffe à la mandoline que vous disposez sur le pain.
- ✓ Saupoudrez légèrement de fleur de sel.

Conseils

- ✓ Simple, cette recette permet de se familiariser avec la force gustative de la truffe.
- ✓ Tranchez vos truffes en fines lamelles avec une mandoline.

Carpaccio de Saint Jacques aux truffes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- ✓ 12 noix de St-Jacques bien fraîches dont les noix ont été séparées du corail.
- ✓ 2 truffes noires fraîches d'environ 60 gr chacune
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuillère à café de gros sel
- ✓ Poivre noir du moulin

Préparation

- ✓ Laver sous l'eau froide les noix de coquilles St-Jacques et les sécher dans du papier absorbant.
- ✓ Découper ensuite en fines rondelles à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Réserver.
- ✓ Découper également en très fines rondelles les truffes à l'aide d'une mandoline.
- ✓ Disposer les rondelles de noix St-Jacques et de truffes sur deux assiettes distinctes.
- ✓ Badigeonner d'huile d'olive chaque face des rondelles de noix St-Jacques et de truffes.

Dressage des assiettes

- ✓ Disposer sur chaque assiette en cercle, en alternance et en les faisant se chevaucher ; des rondelles de noix de St-Jacques et des rondelles de truffe.
- ✓ Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel.
- ✓ Recouvrir les assiettes de film alimentaire, puis placez-les au réfrigérateur pendant 30 mn avant de servir.
- ✓ Vous pouvez ajouter en accompagnement une salade de roquette ou du mesclun.

Brouillade aux truffes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- ✓ 6 œufs
- ✓ 40 grammes de truffes noires fraîches
- ✓ 2 noisettes de beurre par œufs soit 24 gr pour 6 œufs
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème fraiche épaisse
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ De la Fleur de Sel
- ✓ Poivre noir du moulin

Préparation

- ✓ La veille, mettre dans un bocal hermétique vos œufs avec vos truffes.
- ✓ Le lendemain, frotter avec votre gousse d'ail (épluchée) la casserole qui va servir à réaliser la recette.

- ✓ Découper en fines rondelles les truffes à l'aide d'une mandoline. Réserver les chutes.
- ✓ Préparer un bain marie avec une casserole plus large.
- ✓ Casser vos œufs dans votre casserole chemisée d'ail, ajouter le beurre.
- ✓ Faite cuire au bain marie sur un feu doux en fouettant jusqu'à l'épaississement.
- ✓ Saler, poivrer et ajouter vos chutes de truffes.
- ✓ Détendre la brouillade avec la crème fraiche.

Dressage des assiettes

- ✓ Disposer sur chaque assiette de la brouillade
- ✓ Finir en déposant vos lamelles de truffes.

Sandwich tiède à la truffe fraîche (Michel Rostang)

Ingrédients (pour 6 personnes)

- ✓ 180 g de truffes noires fraîches
- ✓ 200 g de beurre demi-sel
- ✓ 12 tranches de pain de campagne au levain

Temps de préparation : 20 min + 2 jours de repos

Cuisson: 5 min

Préparation

- ✓ Tartiner généreusement de beurre demi-sel les tranches de pain.
- ✓ Couper à la mandoline les truffes en tranche de 2 ou 3 mm. Les disposer sur 6 tranches de pains.
- ✓ Refermer les sandwichs. Les envelopper de film alimentaire. Les garder au réfrigérateur pendant au moins 2 jours.
- ✓ Les passer à la salamandre ou au four en position grill des deux côtés. Bien dorer. Ne pas hésiter à les retourner plusieurs fois pour bien les colorer de chaque côté.

Dressage des assiettes

- ✓ Servir chaud avec une petite salade de roquette.

Source : http://www.maisonrostang.com

Ecrasée de pommes de terre, Truffes, Parmesan

Ingrédients (pour 4 personnes)

- ✓ 1 kg de pommes de terre de même taille (type bintje)
- ✓ 1 cuillère à soupe de sel fin
- ✓ 65 g de beurre doux
- ✓ 20 g de truffes noires hachées et pilées
- ✓ 35 g de parmesan râpé

Préparation

- ✓ Lavez les pommes de terre, mettez- les dans une casserole, recouvrez-les d'eau froide, 2 cm au-dessus des pommes de terre. Salez et faites cuire sur le feu, à découvert pendant 20 à 25 mn jusqu'à ce que la lame d'un couteau transperce facilement les pommes de terre.
- ✓ Egouttez-les, pelez-les encore tièdes, passez-les au moulin à légumes (grille fine) et remettez la purée obtenue dans la casserole sur feu doux en remuant pour la dessécher un peu.
- ✓ Ajouter progressivement d'abord le beurre, les truffes broyées et le parmesan râpé.
- ✓ Ajuster éventuellement l'assaisonnement en ajoutant un peu de sel.
- ✓ Bien mélanger, puis réchauffer la purée sur feu très doux en remuant constamment la préparation, jusqu'au moment de la servir.

Tagliatelles aux truffes et copeaux de foie gras

Ingrédients (pour 4 personnes)

- ✓ 350 g de tagliatelles de préférence fraîches
- ✓ 150 g de foie gras cru
- ✓ 60 g de truffe noire
- ✓ 30 cl de crème fraiche liquide
- ✓ 15 cl de fond de veau
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Fleur de sel

Préparation

- ✓ Egoutter les morceaux de truffe et conserver la crème
- ✓ Porter le fond de veau à ébullition dans une casserole à feu moyen
- ✓ Réduire le feu sur un feu moyen
- ✓ Ajouter la crème
- ✓ Saler et poivrer
- ✓ Ajouter 20 g de foie gras cru coupé en tout petit morceaux
- ✓ Laisser fondre le foie gras dans la sauce pendant 10 minutes à feu doux
- ✓ Cuire les tagliatelles en les plongeant le temps indiqué dans l'eau bouillante salée.
- ✓ Egoutter les tagliatelles et verser un filet d'huile d'olive dessus.

Dressage de l'assiette

- ✓ Répartir les tagliatelles dans 4 assiettes
- ✓ Napper les tagliatelles avec la sauce
- ✓ Recouvrir avec les fines tranches de truffe et avec le foie gras coupé en fin copeaux.
- ✓ Déposer quelques cristaux de fleur de sel sur les copeaux de foie gras et servir