

Truffe noire melanosporum sur un fin sablé à la purée

D'agaric au porto, salade de mâche du Kochersberg

Ingrédients :

1) Fin sablé :

300g farine

7g sel fin

240g beurre pommade

100g d'eau

3) Vinaigrette truffe :

160g crème de tartuffon

80g vinaigre balsamique

100g d'huile de truffe

150g d'huile d'olive

150g d'huile de pépins de raisin

2 cuillère à soupe vinaigre de Xerès

Sel P.M

5) Finition :

250g mâche

1 échalottes ciselées

Jeune pousse de cress

Fleur de sel

1 truffe

Progression :

1) Pâte sablé:

Dans un cutter (robot coupe) mixer la farine avec le sel et le beurre pommade, ajouter l'eau, mixer et laisser reposer 15 minutes. Etaler la pâte à pizza entre 2 feuilles de papier sulfurisé,

détailler des disques de 10 centimètres de diamètre et cuire entre deux plaques et un poids au four à 180°C pendant 10 minutes environ.

2) Purée d'agaric :

50g beurre

3 échalotes émincés

500g champignons de Paris émincés

200g Porto rouge

5g d'arôme truffe noire

250g bouillon de légumes

Sel, poivre

4) Vinaigrette truffe salade de mâche :

0,5l vinaigre vin rouge voir melfor

1l huile de truffe

500g de porto rouge

250g jus de truffe

0,1l Cognac

Sel, poivre, sucre P.M

2) Purée d'agaric:

Dans une casserole faites fondre le beurre, colorer les échalotes émincées, ajouter les champignons de paris émincés, laisser colorer légèrement, déglacer au porto rouge, ajouter l'arôme truffe, mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes et cuire. Mixer au Thermomix, passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.

3) Vinaigrette truffe (assiette) :

Dans un cul de poule dans l'ordre, mélanger et émulsionner puis débarasser en pipette.

4) Vinaigrette truffe salade de mâche :

Réduire le porto et le jus de truffe et à part le cognac, le vinaigre et l'huile. Mélanger à froid les deux masses, rectifier l'assaisonnement. On peut rajouter une brunoise de truffe.

5) Finition :

Recouvrir un disque de pâte à pizza cuit avec la purée de champignon réchauffer légèrement au four durant 5 minutes à 100°C, disposer les lamelles de truffes en rosace, dresser le disque au centre de l'assiette, autour des traits de vinaigrette truffe à la crème de tartuffon, des jeunes pousses de cress betteraves et à part dans un bol la salade de mâche assaisonner à la vinaigrette de truffe.