

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 22

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



◇◇◇◇ DÉLICIEUSES ◇◇◇◇

Tuffes

HAGEN GROTE – INFOS UTILES LES TRUFFES

Cuisine de luxe avec des truffes fraîches

Depuis l'Antiquité, les tubercules très convoités sont un des symboles marquants de la cuisine raffinée. Parmi les 30 variétés de truffes rencontrées en Europe, seules deux ont une réelle importance culinaire pour les gourmets.

La truffe albâtre ou truffe blanche

La plus noble des truffes (*Tuber Magnatum*) se ramasse principalement autour de la petite ville d'Alba, dans le Piémont italien. À l'extérieur, elle n'est pas blanche, mais plutôt ocre à grise. Sa chair, parcourue de petites veines blanches, a des reflets de couleur noisette à légèrement rougeâtres. En termes de prix, elle fait partie des aliments les plus chers. Au moment de sa maturité optimale, entre octobre et fin décembre, elle est proposée à des prix journaliers allant de 3 000 à 9 000 €/kg

Truffe noire ou truffe du Périgord

Les truffes du Périgord (*Tuber Melanosporum*), appelées diamants noirs, sont les plus connues et les plus variées à utiliser. Toutefois, elles ne se ramassent pas uniquement qu'en France. On les trouve également en Italie, autour du centre truffier de Norcia. Depuis peu, on trouve des truffes noires de bonne qualité en provenance du nord-est de l'Espagne et même de l'ouest de l'Australie. Cette truffe d'un noir profond à la chair noir-violet est parcourue de veines blanches et dégage un parfum intense. Il est conseillé de n'acheter et n'utiliser les truffes du Périgord que pendant leur période de maturité optimale, entre novembre et mars. Elles sont assez chères, selon la situation du marché et l'offre. Leur prix journalier se situait récemment entre 1.000 et 5 000 € par kilo.

Acheter des truffes

Jusqu'à 10 variétés peuvent être proposées en Italie sous l'appellation de truffes. Seules les deux premières variétés mentionnées ci-dessus ont une valeur culinaire pour la cuisine fine. Les truffes dites d'été (*Tuber Bioti*) ou d'hiver (*Tuber Brumale*) et quelques autres variétés sont certes bon marché, mais leur parfum est si peu prononcé qu'il ne serait pas judicieux de les utiliser pour des

plats aux truffes de première qualité. La seule chose qui compte lors de l'achat, ce sont les offres sérieuses d'une source d'achat sûre. Il est difficile pour un particulier d'effectuer un achat sur un marché aux truffes sans se faire piéger.

Utilisation des truffes blanches

Pour profiter pleinement de leur arôme, la précieuse truffe blanche destinée à la bonne cuisine doit toujours être fraîche et traitée le plus rapidement possible. Elle doit être consommée si possible dans les cinq jours suivant son déterrage. Elle atteint son apogée gustative au bout de trois jours, et au bout de 10 jours, elle a perdu 90 % de son parfum. Pour la préparer, la faire tremper brièvement dans de l'eau tiède, puis la nettoyer sous l'eau courante avec une brosse solide. Retirer les restes de terre des creux à l'aide d'un couteau pointu. Peler très finement la peau et l'utiliser finement hachée dans les farces, dans la préparation de sauces ou de soupes. Il ne faut pas faire cuire les truffes blanches. Elles sont idéales pour une utilisation crue. Elles développent leur arôme le plus intense lorsqu'elles sont râpées sur un plat chaud. Plus le plat est simple, plus leur parfum unique est intense. Par exemple, fraîchement rabotées sur des pâtes fraîches légèrement beurrées, sur des œufs brouillés ou au plat. Environ 5 g de truffes blanches fraîchement râpées suffisent pour une portion.

Utilisation des truffes noires

Les truffes noires restent fraîches plus longtemps que les truffes blanches, jusqu'à 14 jours. Pour une préparation ultérieure, les truffes noires se conservent idéalement au réfrigérateur, non lavées et enveloppées dans du papier changé quotidiennement. Il faut renoncer à la recommandation souvent faite de conserver les truffes dans du riz. Elles perdent alors rapidement leur humidité et leur goût. Tout comme les truffes blanches, les truffes noires doivent être soigneusement nettoyées. Elles peuvent également être râpées crues sur les aliments. Leur goût est toutefois mieux mis en valeur dans les préparations cuites. Lors de la préparation, il est essentiel de préserver et de mettre en valeur le goût propre des truffes noires. Il est donc préférable d'éviter l'emploi d'autres

épices dominantes (à part l'ail). Il faut veiller toutefois à ce que la température de cuisson reste basse. Les truffes noires développent leurs arômes de manière optimale à partir de 60-80 °C. Les épluchures sont aromatiques, et peuvent être conservées pour être finement hachées et utilisées dans des sauces ou des plats mijotés. Elles sont également excellentes conservées dans une bonne huile d'olive pour la fabrication d'une huile de truffe maison.

Huile de truffe et carpaccio de truffes

Les truffes fraîches ne sont optimales que pendant la saison. Jusqu'à 70 % de la récolte est vendue fraîche, 30 % est conservée. La prudence est toutefois de mise avec les truffes en boîte. Ainsi, 90 % des truffes noires en boîte sont composées de variétés de truffes colorées et de mauvaise qualité. Elles ne valent pas leur prix et n'ont que peu de goût. Les huiles de truffe présentent également d'énormes différences de goût et de qualité. Quelques-unes sont toutefois excellentes. Ainsi, même hors saison, il n'est pas nécessaire de renoncer à de délicieux plats à base de truffes. Les huiles de truffe de qualité supérieure et le carpaccio de truffes ne doivent pas être chauffés à une température trop élevée lors de leur préparation. Ainsi, leur arôme de truffe agréablement intense est pleinement préservé. Dans la mesure du possible, n'agrémenter les plats d'huile de truffe et de carpaccio de truffes qu'en fin de cuisson.

Accessoires

Les rabots à truffes s'avèrent extrêmement utiles pour l'obtention de fines lamelles ou de copeaux de truffes. Ils sont proposés en bois ou en acier inoxydable avec une lame à tranchant ondulé. Cette lame spéciale permet de trancher les truffes sans les écraser. Une molette latérale permet de régler les différentes épaisseurs de coupe. Les rabots à truffes conviennent également parfaitement pour couper toutes les autres fines tranches de légumes.



VELOUTÉ DE CÉLERI AUX TRUFFES ET À LA CRÈME AVEC SON COUVERCLE FEUILLETÉ

Ingrédients pour 4 personnes

Velouté de céleri aux truffes et à la crème

1 petit céleri-rave, environ 350 g
Jus d'1 citron
Sel
400 ml de bouillon de poulet
250 ml de crème
Poivre
40 g de truffes noires d'hiver
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de madère

Couvercles feuilletés

200 g de pâte feuilletée surgelée ou à dérouler
1 ou 2 jaunes d'œufs battus

De plus

Bols à soupe allant au four

Préparation

Velouté de céleri aux truffes et à la crème

1 Éplucher le céleri-rave et le couper en cubes. Arroser de jus de citron pour éviter la coloration. Cuire le céleri à la vapeur ou dans de l'eau salée (10 g de sel/litre). Égoutter et laisser sévaporer.
2 Réduire très finement au presse-purée le céleri encore très chaud. Passer à travers une passoire pas trop fine, ajouter le bouillon de poulet et la crème et amener à ébullition. Assaisonner la soupe avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron et laisser refroidir.
3 Nettoyer les truffes sous l'eau courante avec une brosse dure, rincer, tamponner avec un papier pour sécher et éplucher finement. Utiliser les épluchures pour parfumer un autre plat. Raboter finement la truffe à l'aide d'un robot à truffe. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir l'émincé de truffes 3 minutes à feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Déglacer avec le madère et ajouter au velouté.

Couvercles feuilletés

1 Utiliser la pâte feuilletée selon les informations de l'emballage. Étaler la pâte et découper des cercles un peu plus grands que les bols à soupe.
2 Verser la soupe refroidie dans des bols à soupe allant au four. Juste avant de mettre au four, placer le couvercle badigeonné de jaune d'œuf et sceller les bords sur les bols à soupe.

Finition et dressage

Préchauffer le four à 220 °C. Placer les bols dans le four préchauffé jusqu'à ce que les couvercles soient bien dorés.

Rapide & facile

Pour simplifier, on peut renoncer au couvercle feuilleté et servir la soupe dans des assiettes chaudes. Au lieu de truffes fraîches, on peut recourir à un carpaccio de truffes en bocal. Ajouter simplement un peu de carpaccio de truffes, une petite cuillerée d'huile de truffe ainsi qu'un peu de madère au velouté.

Remarque

Pour réussir de jolis couvercles, il est important que les bols à soupe soient froids et la soupe pas trop chaude au moment de placer les couvercles de pâte feuilletée. Ils s'affaisseraient sinon en raison de la chaleur à l'intérieur.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Carpaccio de truffes Hagen Grote

bocal de 180 g
Réf. 564Z01
44,95 €
(277,50 €/kg)



Fond de poulet

Lot de 3 verres
de 200 ml
Réf. 05H05
19,95 €
(19,92 €/l)



Mixeur plongeant à usage multiple

Réf. 386G01
69,95 €



SOUFFLÉS AUX TRUFFES SUR UNE ÉMULSION À LA TRUFFE

Ingrédients pour 4 personnes

Soufflés aux truffes

40 g de truffe d'hiver noir fraîche
1 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de porto
Moules pour 4 soufflés individuels
Beurre pour les moules
4 œufs
Fleur de sel
Tranches de baguette

Émulsion à la truffe

1 œuf
2 c. à soupe de madère
3 c. à soupe de volaille
50 ml d'huile de truffe
Sel, poivre

De plus

Moules pour 4 soufflés individuels

Préparation

Soufflés aux truffes

1 Nettoyer les truffes avec une brosse dure sous l'eau courante, sécher et peler très finement. Avec une râpe rabot couper des tranches très fines. Réserver les épluchures de truffe pour aromatiser un autre plat.
2 Faire fondre le beurre dans une poêle et faire frire les tranches de truffe à feu moyen pendant 4 minutes. Ensuite, mouiller avec le porto et laisser évaporer presque complètement.
3 Préchauffer le four à 180 °C et beurrer les moules.
4 Séparer le jaune du blanc d'œuf et battre les blancs en neige. Remplir les moules avec le blanc d'œuf et lisser la surface. Faire glisser 1 jaune d'œuf au milieu de chaque moule et répartir le reste de blanc d'œuf sur le moule pour former un petit chapeau. Cuire les soufflés 6 minutes dans le four préchauffé puis les sortir.

Émulsion de truffe

1 Faire cuire l'œuf exactement 6 minutes, le laisser refroidir et l'éplucher. Le mélanger avec un mixeur plongeant avec le madère, le fond de volaille et l'huile de truffe. Assaisonner l'émulsion de truffe avec du sel et du poivre.

Finition et dressage

Répartir l'émulsion de truffe dans les assiettes. Démouler délicatement les soufflés aux œufs et les placer sur l'émulsion. Disposer les tranches de truffe frites sur les soufflés et répartir un peu de fleur de sel. Servir avec les tranches de baguette croustillantes frites dans l'huile de truffe.

Rapide & facile

Remplacer les truffes fraîches par le carpaccio de truffe en bocal. Laisser égoutter les tranches de truffe. Retirer l'huile de truffe et l'utiliser pour l'émulsion de truffe ainsi que pour rôtir les tranches de baguette. Disposer une tranche de truffe sur le soufflé.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Huile de truffe

100 ml
Réf. 840D03
à partir
de 14,95 €
(149,50 €/l)



Mixeur plongeant à usage multiple

Sur 5 niveaux
de vitesse
Réf. 386G01
69,95 €



Fond de poulet

Lot de 3 verres
de 200 ml
Réf. 05H05
19,95 €
(19,92 €/l)



CAPPUCCINO DE POMMES DE TERRE ET DE TRUFFES

Ingrédients pour 4 personnes

Cappuccino de pommes de terre et de truffes

40 g de truffes d'hiver noires fraîches
1 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de madère
1 poireau, seulement la partie blanche
100 g de pommes de terre farineuses
2 c. à soupe d'huile d'olive
½ l de fond de volaille
200 ml de crème liquide
Sel, poivre

Mousse de lait

Lait demi-écrémé UHT

Préparation

Cappuccino de pommes de terre et de truffes

1 Nettoyer soigneusement les truffes à l'aide d'une brosse à poils durs sous l'eau courante du robinet, sécher délicatement à l'aide d'un papier absorbant et peler très finement. Faire de fines tranches à l'aide d'une râpe. Réserver les peaux des truffes pour la soupe. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les lamelles de truffes à feu moyen pendant 3 minutes. Mouiller à l'aide du madère et le laisser s'évaporer presque entièrement.
2 Nettoyer le poireau, le laver soigneusement et le couper en fines rondelles. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire blondir le poireau. Ajouter les peaux des truffes, les dés de pommes de terre ainsi que le fond de volaille. Cuire à petit feu pendant 15 minutes.
3 Incorporer la crème liquide, porter brièvement à ébullition et passer la soupe au mixeur. Passer ensuite au chinois, saler et poivrer.

Mousse de lait

1 Pour faire la mousse de lait, faire mousser 1 l de lait UHT écrémé chaud au mousser à lait, avec la buse à vapeur de votre machine à café ou au fouet.

Finition et dressage

Verser la petite soupe de truffes et de pommes de terre dans des tasses ou des verres à cappuccino et déposer sur chaque portion une petite tranche de truffe et un peu de mousse de lait.

Rapide & facile

Les truffes noires d'hiver fraîches peuvent être remplacées par un carpaccio de truffes (tranches de truffes conservées dans de l'huile de truffes). Laisser égoutter les tranches de truffes et utiliser l'huile de truffes pour cuire le poireau. Mettre les tranches de truffes en fin de préparation avec le madère dans la soupe prête.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Mandoline à truffes

Lame en acier inoxydable
réglable de 0,2 à 3 mm
Ref. 04H07
39,95 €



Carpaccio de truffes Hagen Grote

bocal de 180 g
Réf. 564Z01
44,95 €
(277,50 €/kg)



Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



CHAMPIGNONS GRATINÉS ET FARCIS AU FROMAGE DE CHÈVRE À LA TRUFFE SUR CARPACCIO D'ARTICHAUTS

Ingrédients pour 4 personnes

Champignons gratinés

12 champignons de la même taille
Huile d'olive
Gros sel de mer, poivre

Truffe

1 petite truffe noire d'env. 30 g
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de porto

Farce fromage de chèvre-truffe

1 carotte
Huile d'olive
1 oignon
100 ml de fond de volaille
1 gousse d'ail
Sel, poivre
1 c. à soupe de jus de citron
Un peu de persil plat
120 g de fromage de chèvre semi-dur (en rouleau)
Carpaccio à la truffe dans un bocal ou
1 petite truffe noire de 30 g
Crème fraîche

Carpaccio d'artichauts

8 artichauts de taille moyenne
2 citrons
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel de mer

De plus

Quelques feuilles de persil plat

Préparation

Champignons gratinés

1 Retirer la peau des têtes de champignons. Détacher les pieds des champignons en les tournant et les réserver. À l'aide d'un petit couteau, enlever les lamelles qui se trouvent sous les têtes des champignons. Mettre les champignons ainsi préparés, la tête en bas, dans un moule graissé à l'huile d'olive et résistant à la chaleur. Assaisonner avec du gros sel de mer et du poivre. Verser goutte à goutte un peu d'huile d'olive sur les champignons et les précuire à 200 °C pendant quelques minutes (selon la taille des champignons, entre 4 et 6 minutes) dans le four préchauffé.

Truffe

1 Nettoyer les truffes avec une brosse dure sous l'eau courante, sécher et peler très finement. Avec une râpe, couper des tranches très fines. Réserver les épluchures de truffe pour aromatiser un autre plat.
2 Faire fondre le beurre dans une poêle et faire frire les tranches de truffe à feu vif pendant 3 minutes. Ensuite, mouiller avec le porto et laisser évaporer presque complètement.

Farce au fromage de chèvre et à la truffe

1 Éplucher la carotte, la couper en petits dés et la faire revenir dans un peu d'huile d'olive dans une poêle.
2 Éplucher l'oignon et tout comme les pieds de champignons, les couper en dés. Les ajouter aux dés de carotte. Faire revenir le tout pendant quelques minutes à feu doux, sans coloration.
3 Incorporer le fond de volaille et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide s'évapore et que les dés de légumes soient bien cuits. Peler l'ail, le presser et l'ajouter aux dés de légumes. Assaisonner avec le sel, le poivre, le jus de citron et le persil finement haché.

4 Répartir le mélange de légumes dans les têtes de champignon. Placer le fromage de chèvre coupé en gros dés sur le mélange de légumes.

5 Répartir sur les dés de fromage de chèvre quelques tranches de truffe passées auparavant à la poêle. Mettre sur chaque champignon 1 c. à café de crème fraîche. Faire cuire à 180 °C dans le four préchauffé jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée.

Carpaccio d'artichauts

1 Retirer la tige des fonds d'artichauts. Égaliser le fond d'artichaut avec un couteau à éplucher ainsi que toutes les feuilles extérieures qui sont dures. Ensuite, couper au moins la moitié supérieure des feuilles restantes. Couper en deux les artichauts et en retirer le foin avec une petite cuillère.

2 Couper les moitiés d'artichauts en tranches très fines à l'aide d'un couteau pointu ou d'une mandoline. Verser le jus d'un citron dans un récipient d'eau. Y mettre les tranches d'artichaut sans attendre pour éviter qu'elles ne se décolorent. Dès que les artichauts sont tous préparés, les laisser égoutter dans une passoire et les sécher avec du papier de cuisine.

3 Faire cuire les artichauts dans de l'huile d'olive à feu vif jusqu'à ce que les tranches d'artichauts soient cuites « al dente » et prennent une couleur dorée. Assaisonner avec du gros sel de mer et du jus de citron.

Finition et dressage

Disposer sur des assiettes préchauffées le carpaccio d'artichauts en formant un motif géométrique. Poser au-dessus les champignons farcis. Décorer avec quelques tranches de truffes.

Rapide & facile

Remplacer les truffes fraîches par le carpaccio de truffe en bocal. Verser quelques gouttes d'huile de truffe du bocal sur les champignons farcis.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



Mandoline professionnelle

Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
64,95 €



Sel marin sachet 1 kg
Réf. 06K19
5,95 €



FOIE DE CANARD AVEC SES POMMES DE TERRE EN ÉVENTAIL AUX TRUFFES ET SA RATATOUILLE DE POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

Truffles

40 g de truffes d'hiver noires fraîches
1 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de Porto

Pommes de terre en éventail aux truffes

100 g de beurre
4 pommes de terre à chair ferme

Sauce aux truffes

1 c. à soupe de beurre
Pelures de truffes, hachées finement
100 ml de fond de volaille
1 verre de vin blanc (100 ml)
100 ml de crème
Sel, poivre

Ratouille de pommes

20 oignons grelots
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
2 c. à café de sucre
1 aubergine
1 gousse d'ail
2 pommes
Thym
Sel, poivre

Foie de canard

300 g de foie de canard
Farine
1 c. à soupe de beurre
Sel, poivre

De plus

Branches de thym
Fleur de sel

Préparation

Truffles

1 Nettoyer parfaitement les truffes avec une brosse à champignons sous l'eau courante, les sécher en tapotant et les éplucher très finement. Hacher très finement les pelures et les réserver pour la sauce. Avec le rabot, couper les truffes en tranches très minces.
2 Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les truffes et faire cuire 3 minutes à feu vif. Mouiller avec le porto et laisser le liquide s'évaporer.

Pommes de terre en éventail aux truffes

1 Faire chauffer doucement le beurre dans une casserole et écumer la mousse. Filtrer le beurre clarifié dès que le petit-lait blanchâtre commence à se déposer sur le fond et brunit.
2 Éplucher les pommes de terre et y inciser des tranches de 1 mm d'épaisseur sans les détacher complètement de sorte que les pommes de terre restent entières.
3 Disposer les pommes de terre sur un plat allant au four. Et badigeonner généreusement avec le beurre clarifié. Veiller que le beurre parvienne entre les fines tranches de pommes de terre. Cuire les pommes de terre environ 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Faire un test de cuisson. Glisser les tranches de truffe entre les tranches de pommes de terre. Cuire encore 5 minutes. Si les pommes de terre devaient brunir trop, les recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Sauce aux truffes

1 Dans une casserole, fondre le beurre et y faire revenir 3 minutes les pelures de truffes. Ajouter le vin blanc et le bouillon de volaille et laisser réduire de moitié.
2 Incorporer la crème et laisser réduire jusqu'à obtenir une petite quantité. Passer dans un chinois et assaisonner avec sel et poivre.

Ratouille de pommes

1 Blanchir les oignons grelots rapidement à l'eau bouillante. Ils peuvent être alors facilement retirés de la peau. Dans une poêle, chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et de beurre. Y caraméliser les oignons avec 1 c. à café de sucre. Dès que les oignons sont bien dorés et cuits, les enlever de la poêle et les tenir au chaud.
2 Enlever le pédoncule de l'aubergine et la couper en petits dés de 1 cm. Éplucher la gousse d'ail et la hacher finement.
3 Chauffer le reste de l'huile olive dans une poêle et y faire brunir les dés d'aubergine en secouant la poêle. En fin de cuisson, ajouter l'ail. Bien remuer le tout et ajouter aux oignons.
4 Éplucher les pommes, enlever les trognons et les couper en cubes de 1 cm. Dans une poêle, faire fondre le reste de beurre et y faire cuire les pommes avec 1 c. à café de sucre et le thym haché. Mélanger avec les oignons et les dés d'aubergine. Assaisonner la ratouille de pommes avec du sel et du poivre.

Foie de canard

1 Parer soigneusement les foies, les sécher et les rouler dans la farine. Éliminer la farine en trop.
2 Dans une poêle revêtue, faire fondre le beurre et y cuire les foies 3-4 minutes. Saler, poivrer et les sortir immédiatement de la poêle. Les foies doivent être rosés à l'intérieur.

Finition et dressage

Disposer les foies de canard avec les pommes de terre aux truffes et la ratouille de pommes sur des assiettes préchauffées. Napper avec la sauce aux truffes et saupoudrer de fleur de sel. Décorer avec le thym et les tranches de truffes restantes.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Beurre clarifié

1 bocal de 250 g
Peut être chauffé à très haute température
Réf. 180P01
10,95 €
(43,80 €/kg)



Coupe-pommes de terre à la suédoise

Coupes uniformes et fines
Réf. 001T08
22,95 €



Vin blanc CAN VEY

6 bouteilles de 0,75 l, 12,5 % Vol.
Réf. 500D09
49,95 €
(11,10 €/l)



CARPACCIO DE TRUFFES AVEC POMMES ALLUMETTES SUR UNE ÉMULSION DE TRUFFES

Ingrédients pour 4 personnes

Carpaccio de truffes

50 g de truffes d'hiver fraîches
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de porto

Pommes allumettes

2 à 3 pommes de terre à chair ferme

Émulsion de truffes

1 œuf
50 ml de fond de volaille
50 ml d'huile de truffe
Fleur de sel

Préparation

Carpaccio de truffes

1 Nettoyer soigneusement les truffes à l'aide d'une brosse à poils durs sous l'eau courante du robinet, sécher délicatement à l'aide d'un papier absorbant et peler très finement. Faire de fines tranches à l'aide d'une râpe.

2 Faire mousser le beurre dans une poêle et y faire revenir les lamelles de truffes à feu vif pendant 3 minutes. Mouiller avec le porto et le laisser s'évaporer presque entièrement. Retirer la poêle du feu.

Lamelles de pommes de terre

1 Éplucher les pommes de terre. Couper tout d'abord de fines tranches avec la râpe puis avec le couteau des pommes allumettes.

2 Blanchir les pommes allumettes dans l'eau bouillante salée pendant 30 à 40 secondes. Passer aussitôt sous l'eau froide et bien les essuyer sur un papier absorbant.

Émulsion de truffes

1 Cuire l'œuf pendant 6 minutes exactement, le passer rapidement sous l'eau froide puis le peler.

2 Mixer l'œuf avec le fond de volaille, tout en intégrant lentement l'huile de truffe jusqu'à obtention d'une émulsion onctueuse. Saler l'émulsion avec la fleur de sel.

Finition et présentation

Retourner les pommes allumettes dans l'émulsion de truffe et laisser macérer 10 minutes. Puis empiler de façon décorative et à tour de rôle, au moyen de cercles de présentation, les pommes allumettes et quelques lamelles de truffe. Napper avec l'émulsion de truffe.

Rapide & facile

Vous pouvez remplacer les truffes fraîches d'hiver par un carpaccio de truffes en bocal (lamelles de truffes dans une huile de truffe). Laisser égoutter les tranches de truffe et utiliser l'huile de truffe récupérée pour la fabrication de l'émulsion.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Huile de truffe

100 ml
Réf. 840D03
à partir de
14,95 €
(149,50 €/l)



Mandoline à truffes

Lame en acier inoxydable
réglable de 0,2 à 3 mm
Réf. 04H07
39,95 €



Lot de cercles de présentation

8 pièces, La rondelle sépare du sol,
sécurise le transport
Réf. 120L03
26,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Noisettes d'agneau truffées avec un éventail de pommes de terre



Soupe aux truffes et aux marrons



Gigot d'agneau avec sa fricassée de champignons



Crêpes aux champignons



Flan d'écrevisse au brocoli et mousse de pommes de terre



Ravioli aux champignons



Tartelettes viande hachée-champignons



Petite soupe de pommes de terre à l'huile de truffes aux herbes



Gaufres aux truffes et au fromage de chèvre

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)



Hagen Grote GmbH

31 avenue Saint Rémy · 57600 Forbach · France