



© Elsa Martin

Les fines lamelles de chou-rave au foie gras à la truffe

Pour 4 personnes

Chou-rave

250 g de chou-rave (de taille moyenne)
3 g de sel fin
3 g d'ail frais
125 g d'huile d'olive
1 g de thym
1 g de poivre mignonnette

Foie gras

1 foie gras de canard (500 g environ)
6 g de sel
2 g de poivre
1 g de muscade poudre
300 g de truffe fraîche en tranches

Vinaigrette à la truffe

20 g de truffe
7,5 g de vinaigre de Xérès
4 g d'huile de pépins de raisin
10 g d'eau chaude

50 g de truffe fraîche pour le dressage

La recette de Michel Trama

Chou-rave

Éplucher et laver 2/3 du chou-rave.
Réunir les ingrédients dans une casserole puis cuire à frémissement pendant 45 minutes à feu moyen.
Les égoutter, les sécher et les faire refroidir.

Foie gras

Déveiner le foie gras. L'assaisonner et ajouter les tranches de truffes. Rouler le foie gras en ballotine dans du papier film. Le cuire 2 h dans de l'eau à 63 °C.

Vinaigrette à la truffe

Hacher la truffe. Mettre le vinaigre de Xérès dans un saladier, ajouter le sel et le poivre puis ajouter le jus de truffe, l'huile de pépins de raisin, l'eau chaude et la truffe hachée.

Dressage

Tailler à la mandoline le chou rave et la truffe en tranches fines. Disposer en rosace le chou-rave puis la truffe. Couper le foie gras et le disposer sur l'assiette. Napper de vinaigrette.



© Elsa Martin



Michel Trama, chef de L'Aubergade

52, rue Royale
47270 Puymirol
T. 05 53 95 31 46
www.aubergade.com



© Elsa Martin



© Elsa Martin

La recette de Rémy Le Charpentier

Pavé de bar de ligne en croûte de pain au beurre truffé, chou-fleur et truffe en plusieurs textures

Pour 4 personnes

1 filet de bar de ligne (500 g)
1 pièce de chou-fleur
120 g de beurre
1 belle truffe melanosporum
Pain de campagne
Sel
Poivre

Beurre truffé

Prélever 30 g de truffe sur la pièce. Dans un robot cutter, mixer 100 g de beurre avec les 30 g de truffe jusqu'à obtenir un beurre pommade. Débarrasser le beurre truffé dans un bol couvert et réserver à portée de main.

Pain de campagne

Détailler dans la longueur de belles tranches très fines (si possible, faire en sorte qu'elles puissent recouvrir le filet entièrement).

Bar

Enlever la peau du filet de bar d'un seul tenant, à l'aide d'un couteau. Étaler à l'aide d'un pinceau le beurre de truffe sur le filet de bar. Puis y déposer les tranches de pain de campagne, remettre une couche de beurre truffé sur celui-ci. Réserver au frais.

Chou-fleur

Le couper en deux. Cuire une moitié dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes, puis égoutter le chou-fleur et le mixer encore chaud avec les 20 g de beurre restant et 40 g de truffe jusqu'à obtenir une consistance ferme et crémeuse à la fois. Assaisonner à votre convenance. L'autre moitié : détailler une belle tête et tailler des tranches très fines à disposer sur une plaque au four. Avec le pinceau, déposer un peu de beurre de truffe et mettre à cuire à 150 °C pendant 15 minutes. Garder une autre tête pour le dressage. Quant au restant du chou-fleur, détailler des petites sommités et les faire blondir lentement dans une casserole avec le beurre truffé.

Finition et dressage

Tailler 4 beaux pavés de bar et faire colorer (côté pain) jusqu'à obtenir une couleur « crouton blond », puis enfourner pendant 4 min à 160 °C. À l'aide d'une cuillère, déposer la mousseline de chou-fleur puis les sommités blondies et les chips. Parsemer de gouttes d'huile de truffes.

Note du chef

Je me suis permis de râper du chou-fleur cru, dont j'aime particulièrement le goût, et de la truffe. Maintenant, à vous de déguster !



Rémy Le Charpentier,
chef de la Chartreuse
du Bignac

24520 Saint-Nexans
T. 05 53 22 12 80