



## Vapoureux de pomme de terre aux truffes noires Melanosporum

### Ingrédients pour 10 couverts

#### Consommé de champignons

Champignon de Paris	300 g
Trompette de la mort	100 g
Garniture aromatique (poireau, fenouil, oignon, céleri branche, thym, laurier)	150 g
Huile d'olive	1 dl
Truffe noire	5 g
Eau	2 cl

#### Billes de Fonds de veau 100 pièces

<b>Fonds de Veau Naturel* CHEF®</b>	250 g
Consommé de champignons	275 g
Alginate	5,75 g
Eau	2,5 L
Calcic	25 g
Sel, poivre	PM

#### Carpaccio de pomme de terre

<b>Pomme de terre</b>	250 g
Huile d'olive	PM
Sel, poivre	PM

#### Siphon de pomme de terre à l'huile de noisette

Pommes de terre	250 g
Lait	100 g
Crème	100 g
Huile de noisette	2,5 cl
Beurre	50 g
Sel, poivre	PM

#### Vinaigrette de volaille

<b>Fonds de Volaille Naturel* CHEF®</b>	300 g
Vinaigre balsamique	75 g
Vinaigre de xérès	50 g
Sauce soja	37,5 g
Huile d'olive	375 g
Sel, poivre	PM

#### Garniture

Shiitake	15 pièces
Oignons cébette	2,5 pièces
Pomme de terre ratte	250 g
Sauce soja	2,5 cl
Truffe noire Melanosporum	10 g
Fromage de Cantal	75 g
Poudre d'olive noire	50 g
Croustillants de Cantal	12,5 g
Pluches de mouroins des oiseaux	10
Feuilles de shisos vert	30
Feuilles de pimprenelle	30
Pluches de fenouil	20
Pluches de cerfeuil	30
Pluches de betterave rouge	10
Sauce fumée	2,5 dl



## Vapoureux de pomme de terre aux truffes noires Melanosporum (suite)

### Déroulé de la recette

#### Consommé de champignons :

Faire suer les légumes dans l'huile d'olive.

Emincer les champignons de Paris, et les trompettes de la mort, ajouter les légumes.

Mouiller avec l'eau. Ajouter le thym et le laurier puis laisser cuire pendant 25 minutes à petit bouillon. Filtrer et réduire des deux tiers, faire infuser la truffe.

#### Billes de Fonds de Veau Naturel CHEF® - 100 pièces :

Chauffer au bain-marie le **Fonds de Veau Naturel CHEF®** à 40°C, ajouter le consommé de champignons et mixer avec le citrate de sodium et l'alginate. Retirer les bulles d'air à l'aide d'une machine sous vide, laisser reposer 12h au frais puis rouler le mélange dans des Flexipan demi-sphérique. Congeler jusqu'à l'étape de dressage de l'assiette.

Avant le dressage tremper dans la solution calcic 15 min et rincer dans l'eau claire.

#### Vinaigrette Fonds de Volaille Naturel CHEF® :

Chauffer le fonds de volaille, mélanger le vinaigre balsamique et xérès avec l'huile d'olive et ajouter la sauce soja. Assaisonner avec le sel et le poivre.

#### Carpaccio de pomme de terre :

Tailler des rubans à l'aide d'une mandoline à ruban puis détailler des bandes de 2 cm de large sur 25 cm de long. Sur une feuille de papier sulfurisé huilée, disposer les bandes de pomme de terre en les faisant se chevaucher. Huiler et assaisonner, puis recouvrir d'une autre feuille de papier et mettre sous vide. Cuire au four vapeur à 100°C pendant 9 min et laisser refroidir. Détailler des disques à l'aide d'un emporte pièce de 8 cm de diamètre.

#### Siphon de pomme de terre à l'huile de noisette :

Cuire les pommes de terre à l'eau, récupérer la pulpe et passer au tamis. Chauffer le lait, la crème, le beurre et l'huile de noisette, ajouter la pulpe de pomme de terre, assaisonner et passer au chinois étamine. Verser dans le siphon et mettre deux cartouches de gaz. Maintenir au bain-marie à 60°C.

#### Garniture :

Tailler les oignons en biseau et faire blanchir. Couper en petits carrés les pommes de terre ratte et faire blanchir. Assaisonner les shiitakes, les carrés de pomme de terre, les oignons cébette avec la vinaigrette au **Fonds de Volaille Naturel CHEF®**. Dresser sur l'assiette et recouvrir de siphon de pomme de terre. Poser le carpaccio, les billes de fonds de veau, les croustillants de Cantal, les herbes, le Cantal préalablement râpé, les pluches de shisos vert, betterave rouge, de cerfeuil, de fenouil, et de pimprenelle. Ajouter la sauce fumée et râper la truffe noire sur le dessus.