

Royale légère de poireaux aux truffes noires

Franck Giovannini



Préparation Velouté de poireau

Faire suer les poireaux émincés avec un filet d'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre. Mouiller avec le bouillon de volaille puis cuire environ 10 minutes. Ajouter la crème et cuire encore 5 minutes. Mixer et passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et Tabasco. Réserver au frais.

Préparation Appareil à Royale

Prélever 3 dl de velouté de poireaux froid puis ajouter 2 œufs et mixer. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre. Verser la Royale dans 4 bols, couvrir avec un papier aluminium et cuire 9 minutes au four vapeur à 100 °C. Réserver.

Rezept für 4

Ingrédients Velouté de poireau

150 ml bouillon de volaille
300 g de poireaux émincés
150 ml crème

Ingrédients Appareil à Royale

2 œufs
300 ml de velouté de poireaux

Ingrédients Sauce aux truffes noires

10 g échalotes ciselées
15 g truffe noire hachée
50 ml Portos blancs
50 ml Madère
200 ml jus de truffe noire
200 ml crème
20 g beurre

Ingrédients Finition

6 mini poireaux
Pousses de saison
1 truffe noire de 100gr épluchée
1 morceau de chou-fleur
1 morceau de chou romanesco



Préparation Sauce aux truffes noires

Faire suer l'échalote et la brunoise de truffe noire avec une noix de beurre. Assaisonner avec du sel et du poivre. Déglacer avec le Porto blanc et le Madère, réduire le tout de moitié. Ajouter le jus de truffe, cuire 5 minutes. Mouiller avec la crème et laisser mijoter à nouveau 5 minutes. Ajouter une noix de beurre, mixer et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Préparation Finition

Cuire au four vapeur à 100 °C 4 mini poireaux environ 4 minutes, les refroidir dans de l'eau glacée puis les couper en petits biseaux. Tailler très finement en biseau les deux mini poireaux crus restants. Réaliser des petits cubes, des pastilles et une julienne de truffes noires. Réaliser des copeaux de choux fleurs et choux romanesco à l'aide d'une mandoline. Couper les pousses de saison.

Dressage

Disposer harmonieusement les mini poireaux cuits et crus sur le pourtour des bols, ajouter les cubes de truffes et copeaux de choux-fleurs et chou romanesco. Remettre les bols 2 minutes au four vapeur couvert d'un papier aluminium pour que les royales soient chaudes. Puis terminer le dressage avec les pastilles et la julienne de truffes noires. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, fleur de sel et mignonnette 4 baies. Finir avec quelques pousses de saisons. Émulsionner la sauce truffe bien chaude puis la verser au centre des bols.

Anrichten

À la vidéo!

Condiments usuels

Sel, poivre, Tabasco
Fleur de sel
Poivre mignonnettes 4 baies
Huile d'olive