



MARAICHERE DE LÉGUMES AUX TRUFFES FRAÎCHES TUBER MELANOSPORUM DE LALBENQUE

* * * *

Pour 6 personnes

Ingrédients :

*200 gr de carottes
200 gr de cèleri rave
200 gr de courgettes
200 gr de poireaux
120 gr de truffes
100 gr de beurre
Sel, poivre, ail, cerfeuil*

Matériel :

Faitout de 4 à 5 litres

Nettoyer les légumes, les tailler (émincés) harmonieusement et les réserver séparément.

Dans le faitout, mettre à bouillir 1 litre d'eau, saler et poivrer.

Cuire séparément chaque variété de légumes dans l'eau assaisonnée à ébullition.

Suivant les légumes, la cuisson est de 2 à 3 mn pour les garder craquants.

Les égoutter, les mélanger délicatement tous ensemble.

Faire réduire de moitié le bouillon de cuisson.

Incorporer alors petit à petit le beurre.

Prendre une assiette creuse, la frotter avec la pointe d'ail pelé, disposer les truffes taillées en fines lamelles et ajouter une petite louche de cuisson.

Dans les assiettes à potage ou le récipient choisi, disposer des couches de légumes intercalées de lamelles de truffes. Emulsionner la cuisson pour la rendre mousseuse et légère, napper vos légumes, laisser infuser quelques minutes.

Surmonter de quelques pluches de cerfeuil et déguster.

Le petit plus :

La liste des légumes n'est pas limitative, on peut ajouter : fèves, haricots verts, petits pois... la quantité de truffes n'est pas exhaustive.