

Galantine de pommes de terre

jeunes navets et poireaux aux truffes noires, acidulés au vinaigre balsamique

Ingrédients pour 4 personnes

Galantine de légumes

60 g céleri-rave cuit à l'anglaise,
coupé à la trancheuse en
lamelles de 3 mm d'épaisseur
320 g petits poireaux nouveaux
cuits à l'anglaise
40 g pommes de terre Agria cuites
à l'étuvée, coupées en grosses
rouelles de 1 cm d'épaisseur
40 g navets nouveaux cuits
à l'anglaise, coupés en rouelles
de 1 cm d'épaisseur
30 g truffe noire coupée
en fines lamelles
1 filet huile noisette
1 dl gelée légumes (voir bases)

Finitions

2 cl huile de noix
fleur de sel, mignonnette
de poivre
4 poivres
40 g mesclun de saison
vinaigrette au balsamique
(voir bases)
vieux balsamique sirupeux
8 g cubes de truffe poêlés

Galantine de légumes

Placer un papier film à l'intérieur d'une terrine de 12 cm de long, 5 de large et 5 de haut et la chemiser avec les fines lamelles de céleri-rave, de manière à ce qu'ils se chevauchent et dépassent légèrement sur le haut.

Couper la truffe à la mandoline en fines lamelles. Verser un filet d'huile de noisette et passer brièvement sous la salamandre.

Remplir la terrine en commençant par une couche de petits poireaux, une couche de truffes, puis une couche de pommes de terre ; remettre de la truffe, puis des navets et de la truffe et finir avec des poireaux. Entre chaque couche, couler un peu de gelée de légumes.

Rabattre les lamelles de céleri sur le dessus et bien fermer la terrine avec le papier film. Placer au frais, sous un poids, pendant 5 heures.

Finitions

Démouler la galantine et la découper (avec le papier film) en 8 tranches. Retirer le papier et dresser 2 tranches par assiette. Assaisonner d'huile de noix, de fleur de sel et de poivre mignonnette.

Répartir le mesclun assaisonné de vinaigrette balsamique.

Répartir les cubes de truffes dans les assiettes, tout autour, puis décorer en dessinant des gouttes irrégulières de vinaigrette et de vieux balsamique.



