

Timbale de cardons aux truffes noires

Préparation

Beurrer de petits cercles de 4,5-cm de diamètre et 3 de haut avec la moitié du beurre environ (10-g).

Couper en bâtonnets de 3-cm de long une partie des cardons (soit 80-g) et s'en servir pour chemiser les timbales.

Faire réduire de moitié la crème. Couper le reste des cardons en petits cubes.

Faire suer l'échalote avec le beurre restant, ajouter la moitié des cubes de truffe noire (40-g), une partie des cubes de cardons (80-g), puis mouiller avec la crème réduite.

Cuire 3 minutes, puis répartir dans les timbales.

Mélanger les cubes de cardons et les cubes de truffes restants et finir de remplir les timbales avec ce mélange. Cuire 5 minutes au four vapeur et dresser dans les assiettes.

Verser autour l'émulsion chaude de cardons aux truffes noires.

Ingrédients pour 4 personnes

200-g cardons cuits en bocaux
(voir chapitre légumes)

20-g beurre

20-g échalote ciselée

80-g truffe noire en cubes

40-g de crème

émulsion de cardons aux truffes
noires (voir bases)

