

# le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

## Foret de Salsifis et topinambour à la truffe blanche

Recette pour 6 couverts

**Pour les Salsifis :**

Ingrédients :

- 1l de fonds de volaille blanc
- 1 belle échalote émincée
- 100 ml crème fraîche 35°°
- 100 ml vin blanc sec
- 50 ml de vinaigre blanc d'alcool
- 2 citrons jaunes
- 1 pincée de sel fin de cuisine
- 1 kg salsifis

Procédé :

Gratter les salsifis à l'aide d'une brosse à ongle à poils durs afin d'éliminer la terre. Rincer abondamment à l'eau courante pour ôter tout le sable. Les plonger dans un bain d'eau citronné pour éviter qu'ils ne s'oxydent. Mettre en cuisson à couvert les salsifis entiers dans une casserole avec le fond de volaille, la crème, le jus de citrons, le vinaigre, l'échalote et le sel, pendant +/- 45 minutes (selon la grosseur des salsifis). Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Une fois refroidi, détailler des tronçons de différente longueur, tout en vérifiant leur stabilité et les réchauffer dans un petit peu de fond volaille avec une noix de beurre pour la brillance. Réserver au chaud pour le dressage.

# le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

## **Pour la mousseline de topinambours :**

### Ingrédients :

- 1 kg topinambours
- 1 citron jaune
- 200 ml de lait entier
- 200 ml crème fraîche 35°/°
- Poudre de cendre
- Sel et poivre du moulin

### Procédé :

Éplucher les topinambours à l'aide d'un économe et les placer dans un bain d'eau citronné. Détailler les topinambours en morceaux uniformes, puis les mettre en cuisson (à couvert) dans une casserole avec le lait, la crème et l'assaisonnement. Cuire à feu vif (+/-20 minutes), puis passer au mixer et au chinois fin. Réserver au chaud pour le dressage.

## **Pour les garnitures :**

- \*18 copeaux de salsifis cru assaisonnés d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre du moulin.
- \*18 losanges de peau de poulet rôtis.
- \*18 chips de topinambour frit.
- \* 18 feuilles de moutarde assaisonnées d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre du moulin.
- \*30 gr de copeaux de truffes blanches d'Alba.

## **Pour le dressage :**

Dresser la mousseline de topinambour dans un emporte-pièce de 10 cm de diamètre avec une cuillère pour faire des formes de nervures et puis saupoudrer de poudre de cendre afin de faire ressortir les reliefs de la mousseline. Déposer les différents tronçons de salsifis droit sur l'assiette, terminer par les garnitures (copeaux de salsifis, peau de poulet, chips de topinambour, feuille de moutarde et la truffe blanche. (voir photo)