

Tartare de filet de lapin aux truffes de notre région, oeufs de caille

Alain Bächler, Les Trois Tours, Bourguillon

Recette pour 4 personnes :

Tartare

240g de lapin paré
25g de brunoise de truffes noires
30g de céleri branche en brunoise
10g de Madère
10g d'huile de truffe blanche
5g d'huile d'olive

sel, poivre

Couper le lapin en petite brunoise et mélanger avec tous les autres ingrédients.

Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Avec l'aide de deux cuillères, confectionner 24 quenelles.

Crème

5g de purée de truffes blanches
25g de crème double
1/2 cl d'huile de truffes blanches
sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients, battre le tout pour obtenir une sauce ferme.

Placer la crème dans une poche avec une douille cannulée.

Garniture

4 oeufs de caille
4 bouquets de salades
vinaigrette

Cuire les oeufs de caille 3 minutes 20. Couper en quatre.

Disposer les quenelles sur l'assiette, garnir avec le bouquet de salades, la crème de truffes et les oeufs.

Accord mets-vins

Vully, Cuvée de l'Arzille, Jean-Daniel Chervet (Praz)

