

Pommes de terre nouvelles et Gruyère AOP aux poireaux, truffes et œuf de caille



Pour 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 200 g de pommes de terre nouvelles cuites
- 80 g de poireaux ciselés et cuits
- 120 g de Gruyère AOP salé, râpé
- 120 g d'œufs liquides
- 20 g d'huile de truffe
- 100 g de double crème
- 40 g de truffes noires en brunoise
- sel et poivre
- 4 œufs de cailles
- 20 g de beurre liquide

Sauce

- 10 g de beurre
- 10 g d'échalotes hachées
- 5 g d'ail haché
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de Madère
- 2 dl de double crème
- 5 cl d'huile de truffes
- sel et poivre

Préparation

Peler les pommes de terre nouvelles et en écraser $\frac{1}{3}$ avec une fourchette. Couper le reste ($\frac{2}{3}$) en rondelles d'environ 2 mm d'épaisseur.

Prendre 4 cercles/timbales de 6 cm de diamètre, bien les beurrer et les poser sur une assiette également beurrée.

Partager les pommes de terre écrasées dans les quatre cercles, dresser la purée à plat au fond de chaque cercle/ timbale.

Déposer ensuite la moitié du poireau sur les pommes de terre. Puis les $\frac{1}{3}$ du Gruyère AOP râpé et quelques g de truffes (selon vos goûts) par cercle/timbales. Verser ensuite un peu de la royale/liaison (œuf, crème, huile) dans la timbale.

Déposer quelques rondelles de pommes de terre préalablement coupées au sommet de la couche.

Répéter 2 fois l'opération par couches successives dans le même ordre pour obtenir 3

Couvrir avec un film plastique et cuire 25 min à 100° C au four à vapeur et ensuite laisser tirer au four éteint pendant 10 min.

Sauce

Faire suer les échalotes et l'ail dans le beurre.

Déglacer au Madère et au vin blanc, réduire presque à sec ; rajouter la double crème et l'huile de truffes. Rectifier l'assaisonnement.

Mixer le tout pour obtenir une sauce mousseuse et homogène.

Finitions

Sortir les timbales du four, démouler.

Avec un chalumeau, colorer légèrement le dessus des 4 pièces (même procédé qu'une crème brûlée).

Dresser dans 4 assiettes creuses.

Avec les œufs de caille faire des œufs au plat et les disposer sur les 4 pièces montées.

Verser la sauce mousseuse autour, puis pour finir de dresser le reste de truffes râpées par-dessus. Servir chaud.

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon