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

-

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 3,20 min

Ingrédients

Tartare

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

Crème

- 5 g de purée de truffes blanches
- 25 g de double crème
- ½ cl d'huile de truffes blanches
- sel, poivre

Garniture

- 4 œufs de caille
- 4 bouquets de salade
- vinaigrette

Préparation

Tartare

Saler et poivrer le lapin.
Couper le lapin en petite brunoise et mélanger avec tous les autres ingrédients (brunoise de truffes noires, céleri branche en brunoise).
Goûter et assaisonner avec le Madère, l'huile de truffe blanche et l'huile d'olive.
Avec l'aide de deux cuillères, confectionner 24 quenelles.

Crème

Mélanger la purée de truffes blanches, la double crème , l'huile de truffes blanches et battre le tout pour obtenir une sauce ferme.
Saler et poivrer.
Placer la crème dans une poche avec une douille cannelée.

Garniture

Cuire les œufs de caille 3 min et 20 sec.
Couper en quatre.
Disposer les quenelles sur l'assiette, garnir avec le bouquet de salades, la crème de truffes et les œufs.

Conseils !

- A accompagner d'un Vully, Cuvée de l'Arzille, Jean-Daniel Chervet (Praz).
- En plat principal pour 2 personnes, gardez les mêmes quantités.

Recette d'Alain Bächler
Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon