



## INGREDIENTS

Ingrédients pour 4 personnes:

Velouté de poireau  
2 dl bouillon de volaille  
300 g de poireaux émincés  
2 dl crème  
Sel, poivre, tabasco

Appareil à Royale  
2 œufs  
3 dl de velouté de poireaux  
40 g truffes noires épluchées  
Sel, poivre

Finition  
6 mini poireaux  
Pousses de saison  
Truffe noire  
1 morceau de chou-fleur  
Huile d'olive  
Fleurs de sel  
Poivre mignonnette 4 baies

## # ROYALE DE POIREAUX AUX TRUFFES NOIRES



## METHODE

### Velouté

Faire suer les poireaux émincés, ajouter le bouillon de volaille puis porter à ébullition. Mouiller avec la crème et cuire encore 5 minutes. Mixer et passer au chinois étamine. Assaisonner avec le sel, le poivre et Tabasco. Réserver au frais.

### Royale de poireau

Prélever 3 dl de velouté de poireaux froid puis ajouter 2 œufs et mixer. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre. Réaliser des petits cubes de truffes noires puis les disposer dans 4 bols, verser la Royale par-dessus, couvrir avec un papier aluminium et cuire 9 minutes au four vapeur. Réserver.

### Finition

Blanchir 4 min les mini poireaux, les refroidir dans de l'eau glacée puis les tailler en petits biseaux. Tailler très finement en biseau les deux mini poireaux crus. Couper des cubes de truffes noires. Réaliser de la poudre de chou-fleur à l'aide d'un économiseur. Couper les pousses de saison.

### Dressage

Disposer les cubes de truffes, mini poireaux cuits sur la surface des bols recouvrir de papier d'aluminium mettre les bols dans le four vapeur durant 2min. Enlever les aluminiums, recouvrir la surface des bols de velouté chaud émulsionné. Disposer les biseaux de poireaux crus, poudre de chou-fleur puis les pousses de saison. Assaisonner de fleur de sel et poivre mignonnette 4 baies.