



CRÈME DE CHÂTAIGNES AUX TRUFFES



300g de châtaignes en conserve sous vide, 75cl de bouillon de volaille, [ou 3 cubes de bouillon de poule **Knorr** et 75 cl d'eau] 25cl de crème fleurette, 5cl de jus de truffes, poivre.

Porter à ébullition le bouillon de volaille et les châtaignes et cuire à frémissements 15mn, incorporer la crème, donner une ébullition. Mixer pour obtenir une crème mousseuse, rectifier l'assaisonnement ajouter un peu d'eau si c'est trop salé, réserver.

Au moment du service, ajouter le jus de truffes, réchauffer et émulsionner la crème de châtaignes à l'aide d'un mixer plongeant pour la faire mousser. Découper de belles rondelles de truffes et les ajouter au potage.

Pour en apprécier toute la finesse il est préférable de ne pas servir de grosses portions.

COULOMMIERS AUX TRUFFES



Un coulommiers au lait cru de qualité, 1 belle truffe d'environ 50g, 100g de mascarpone, 1cs de jus de truffes.

Couper le fromage en 2 dans le sens de l'épaisseur. Mélanger la truffe coupée en bâtonnets avec le mascarpone et le jus de truffes. Tartiner l'intérieur du fromage avec ce mélange. Filmer le tout et conserver au minimum 3 jours au frais pour que les parfums se diffusent. Ramener à température ambiante après avoir enlever le film alimentaire quelques heures avant de le consommer.

Pour une recette plus simple on peut selon le même procédé remplacer la truffe et le jus de truffes par un mélange d'abricots moelleux de raisins blonds, noisettes et pistaches torréfiées, le tout grossièrement haché et mélangé au mascarpone avec un peu de fleur de sel.

