



GATEAU DE POLENTA AUX TRUFFES FOIE GRAS ET CEPES



Pour 6 moules flexipan à mini muffins.
Préparation 15mn, finition 8 minutes.

50g de polenta moyenne ou fine, 175g de bouillon de volaille- maison si possible-, 2 jaunes d'oeuf, 25g de parmesan râpé maison, sel, poivre, 60g de truffe fraîche en petits dés, 30g de foie gras cru de canard en cubes. 200g de jeunes cèpes, un peu de ciboulette.

Faites cuire la polenta en ajoutant petit à petit le bouillon de volaille. Hors du feu incorporez les jaunes d'oeufs et le parmesan. Assaisonnez à convenance et laissez tiédir. A l'aide d'un poche à douille mettre une couche de 1/2cm d'épaisseur dans les empreintes en silicone, ajoutez les dés de foie gras et de truffes, recouvrez à nouveau de polenta et enfournez 8 minutes à 200°. Pendant ce temps poêler vivement les cèpes à l'huile d'olive. Assaisonnez.

Démoulez les petits gâteaux sur les assiettes chaudes, entourez de la fricassée de cèpes, décorez d'un peu de ciboulette ciselée et râpez éventuellement un peu de truffe sur le dessus

Délicieux avec un filet de bœuf sauce périgourdine.

Sauce Périgourdine

20cl de jus de truffes, 10cl de Porto, quelques parures de truffes - facultatif -, 100g de foie gras mi-cuit.

Réduire jus de truffes et porto à demi- glace et hors du feu monter avec le foie gras.

