HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de LAMELLES DE TRUFFES

Mise en conserve en pleine saison de truffes noires coupées en fines lamelles. Excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccios. 12,5 gr.- 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.

Vol au vent aux truffes

à savourer en toute saison

Pour 4 vol au vent

4 croutes de vol au vent de préférence achetées chez le boulanger
500grs de financière (rognons de veau, riz de veau
et blanquette)
échalottes
250grs de champignons de Paris
20cl de crème fraiche semi épaisse
25 cl d'eau
1/2 verre de cognac
1 cuillere à soupe de farine
huile d'olive

La veille mélanger la crème fraiche avec les lamelles de truffes et leur jus, sel et poivre, les conserver au réfrigérateur.

Faire dorer dans un peu d'huile d'olive séparément et successivement riz de veau, rognons et morceaux de veau les retirer avec leur jus dans un plat
Dans le même poelon rajouter un filet d'huile d'olive et faire fondre les échalottes à feu doux sans les laisser brunir puis ajouter les champignons coupés en 4. Remuer pendant quelques minutes afin que ça ne colle pas
puis retirer le tout et mettre de coté dans un plat.
Remettre la financière à chauffer dans le poelon,saler, poivrer, soupoudrer de farine, remuer puis verser le cognac en veillant à ne pas faire de grumeaux, laisser 5 minutes à feu doux puis ajouter l'eau par filet afin d'obtenir une crème onctueuse.Intégrer les échalottes et les champignons.Vérifier l'assaisonnement et laisser cuire à feu doux 20 minutes.
Pendant ce temps faire chauffer à feu doux la crème aux truffes elle doit prendre une teinte beige.

Au moment de servir mélanger la crème fraiche à la financière. Remplir les vol au vent qu'on aura fait préalablement doré au four.