

COQUILLETES AUX TRUFFES

Ingrédients pour 4 personnes :

65 g de coquillettes
50 g de Parmesan râpé
1 dl de fond de volaille ou de veau réduit
2 belles truffes
100 g de crème fraîche épaisse entière
1/2 oignon des Cévennes en brunoise
1 dl de lait entier
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
QS de sel et de poivre

Ingrédients pour 8 personnes :

130 g de coquillettes
100 g de Parmesan râpé
2 dl de fond de volaille ou de veau réduit
4 belles truffes
200 g de crème fraîche épaisse entière
1 oignon des Cévennes en brunoise
2 dl de lait entier
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
40 g de beurre
QS de sel et de poivre

Porter à ébullition 1 litre d'eau avec 1 dl de lait, 10 g de sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Y plonger les coquillettes durant 12 minutes. Vérifier leur cuisson en les goûtant de temps en temps. Quand elles sont bien cuites, les verser dans une passoire et bien les égoutter. Réserver en attente.

Mettre une truffe dans un petit mixeur type Mini hachoir et la transformer en hachis. Dans une sauteuse faire fondre le beurre et y faire revenir le hachis d'oignon sans coloration. Ajouter la crème fraîche et porter le tout à petite ébullition durant une à deux minutes, puis verser dedans les coquillettes. Laisser mitonner pendant 2 à 3 minutes et ajouter le hachis de truffe au dernier moment. Bien associer l'ensemble.

Faire chauffer le fond de volaille ou de veau réduit.

Répartir dans chaque assiette chaude les coquillettes et la crème truffée puis les recouvrir de Parmesan râpé et de quelques rondelles de truffes.

Finir en versant tout autour des coquillettes un peu de fond de volaille ou de veau réduit.

Servir sans attendre.