

CRÈME FROIDE DE POMME DE TERRE, JUS DE TRUFFE ET COPPA

Ingrédients :

3 pommes de terre
1 blanc de poireau
25 cl de crème liquide
4 tranches de coppa
20 g de beurre
QS de jus de truffe
QS de sel et de poivre

Eplucher les pommes de terre, les laver et les débiter en petits cubes. Laver et émincer finement le blanc de poireau. Faire revenir dans un peu de beurre dans un faitout la julienne de poireau et les dés de pommes de terre durant 2 minutes. Ajouter de l'eau à hauteur, assaisonner et cuire jusqu'à évaporation presque complète. Ajouter alors la crème liquide et laisser réduire pendant 2 minutes. Mixer le tout et débarrasser au frais dans un saladier.

Tailler les tranches de coppa en petites lamelles et les faire sécher au four sur plaque antiadhésive à 150° durant 5 minutes. Les lanières doivent être croustillantes, mais pas brûlées.

Lorsque la crème de pomme de terre est bien refroidie, lui incorporer du jus de truffe suivant votre goût. Remplir des verrines de cette préparation et surmonter avec des lamelles de coppa séchées.

Vous pouvez bien sûr ajouter à cette crème froide pommes de terre en plus du jus de truffe, un petit hachis de truffes.