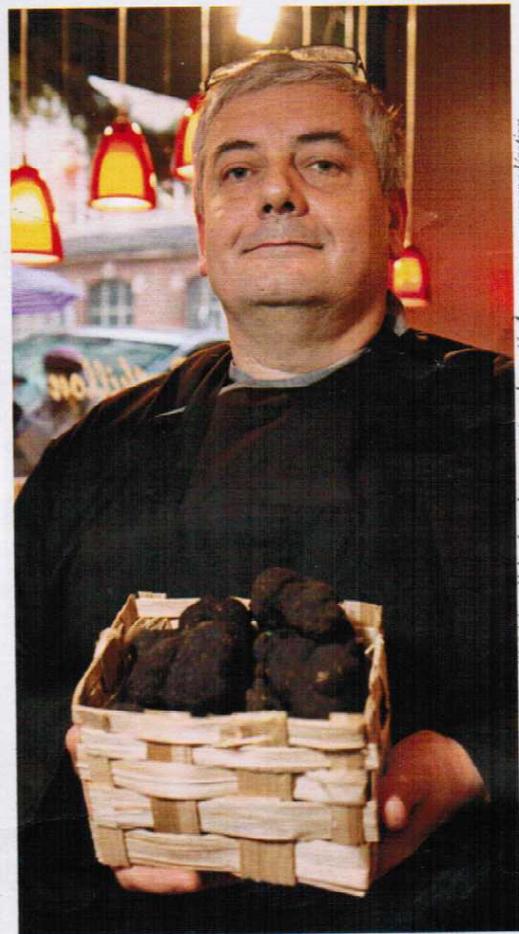


# LA TRUFFE NOIRE



PHOTOS : JEAN PICARDVSD - D. R. - (\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## La recette

### Skreï de Norvège, entremets d'endives à la truffe noire

PRÉPARATION : 1 H. CUISSON : 40 MIN. POUR 8 PERSONNES

• 4 pavés de skreï (cabillaud) de Norvège de 180 g chacun • 90 g de truffe noire • 100 g de beurre • 4 endives • 1 l de bouillon de volaille • 40 cl de crème liquide • le jus d'un citron jaune • 25 g de sucre.

**Les entremets d'endives :** portez le bouillon de volaille, le sucre et le jus de citron à ébullition, plongez-y les endives, faites-les cuire 20 min. Égouttez-les, laissez-les refroidir en plaçant un poids dessus, pour bien en extraire l'eau de cuisson. Ôtez les feuilles extérieures de l'endive et mettez-les de côté. Ouvrez les endives en deux, enlevez leur partie amère, proche du pied, taillez le reste en fines lanières. Faites-les cuire dans la crème liquide avec 50 g de truffe noire hachée, pendant 10 min, à feu doux. Égouttez l'ensemble, en veillant à conserver la crème d'endives truffée d'un côté, et la julienne d'endives récupérée dans la passoire. Déposez les feuilles à l'intérieur de 4 cercles de 8 cm de diamètre et remplissez ces derniers avec la fondue d'endives truffée, puis rabattez les grandes feuilles. Retournez le cercle, pressez le tout, avant de faire cuire les entremets au four à 180 °C, pendant environ 5 min. Réchauffez la crème d'endives en y ajoutant 10 g de truffe noire hachée.

**Le skreï :** faites saisir les pavés côté peau dans du beurre, à feu fort, pendant 2 min puis sur l'autre face, sans cesser de les arroser. Aux trois quarts de la cuisson, ajoutez 30 g de truffe hachée, en continuant d'arroser.



## Les conseils de l'expert

### "Sa texture doit être ferme"

A cause d'un été trop sec, la truffe noire manque actuellement de maturité. Ses cours ont explosé ces derniers jours, grimpant jusqu'à 1 500 € le kilo. Pour Laurent Delacotte\* : « Une vraie truffe *melanosporum* du Sud-Ouest [Quercy ou Périgord] ou du Sud-Est [Drôme, Vaucluse, Gard] se reconnaît à ses arômes subtils, à sa texture ferme et à son intérieur, bien noir et marbré de blanc. Si elle est molle, c'est qu'elle commence à pourrir. La truffe brumale se reconnaît à ses arômes musqués, tandis que la truffe de Bourgogne, trois fois moins chère, manque de puissance, tout comme la truffe de Chine à 100 € le kilo, totalement inodore ». Le mieux est donc d'attendre janvier, quand son prix aura baissé (1000 €/kg). (\*) *Comptoir Corrézien-Larnaudie, 8, rue des Volontaires, 75015 Paris. 01.47.83.52.97.*



## Et avec ça ?

Un pomerol\*, pour un accord terrien avec la truffe. Château Fayat 2010 joue sur l'élégance typique des grands pomerols. Habillé d'arômes d'humus et de café, de vanille et de fruits rouges compotés, il se déploie avec prestance : musclé

à râpe à double  
nt permet de faire  
melles larges et  
faite pour la truffe,  
adapte aussi à  
; champignons ou  
ges à pâte dure.  
le gourmet, 28,95 €.  
oplaneintl.com

