



ROYALE DI TARTUFO NERO, PATATE AFFUMICATE E LIEVITO DEL GIARDINO IN DELICATE TARTLETTE

Impasto per le tartellette

Ingredienti:

- 500 g di farina
- 200 g di burro
- 10 g di sale
- 2 uova
- 200 g di acqua
- 20 belle foglie di levistico

Procedimento:

Mescolare la farina, il burro e il sale. Quando non ci sono più grumi, aggiungere le uova e l'acqua. Mescolare fino a formare l'impasto.

Incorporare il levistico a mano e conservare in frigorifero.

Stendere l'impasto finemente ed uniformemente con un matterello, quindi foderare i piccoli stampi per le tartellette.

Cottura:

12 minuti a 160°C

Royale di tartufo nero

Ingredienti:

- 15 g di tartufo nero
- 200 g di funghi orecchioni grigi di Cornaux (NE)
- 1 scalogno
- 100 ml di vino bianco
- 3 uova

Procedimento:

Affettare i funghi orecchioni e lo scalogno. Farli saltare in una padella, condire con sale e pepe, quindi sfumare con il vino bianco. Far ridurre a fuoco basso per 10 minuti. Frullare il tutto. Aggiungere il tartufo nero grattugiato, conservandone un po' per la salsa (velouté), quindi incorporare le uova. Mescolare il tutto. Riempire gli stampi a mezza sfera e cuocere nel forno a vapore.

Cottura:

6 minuti a 100°C

Patate affumicate

Ingredienti:

- 200 g di patate novelle
- 5 g di tartufo nero
- Olio d'oliva
- Sale
- 3 foglie di levistico

Procedimento:

Cuocere le patate in acqua per 15 minuti. Devono essere ancora leggermente dure. Farle raffreddare. Affumarle a freddo per 5 ore.

Tagliare le patate affumicate a dadini, quindi mescolarle con olio d'oliva, sale, tartufo grattugiato e levistico tritato.

Montaggio finale

Riempire il fondo della tartellette con la brunoise di patate tiepida. Riscaldare la cupola nel forno a vapore, quindi posizionarla sopra. Guarnire con scaglie di tartufo nero ottenute con una mandolina e aggiungere un po' di levistico. Servire con la velouté di tartufo.

