



# ROYALE DE TRUFFE NOIR, POMME DE TERRE FUMÉE ET LIVÈCHE DU JARDIN EN FINE TARTELETTE

## Pâte à tartelette

### Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 200 gr de beurre
- 10 gr de sel
- 2 œufs
- 200 gr d'eau
- 20 belles feuilles de livèche

### Processus :

Fraser la farine, le beurre et le sel. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs et l'eau. Mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte se forme.

Incorporer la livèche à la main et préserver au réfrigérateur.

Etaler la pâte finement et régulièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis fonder les petits moules à tartelette.

### Cuisson :

12 minutes à 160°C

Royale de truffe noir

### Ingrédients :

- 15 gr de truffe noire
- 200 gr de pleurotes grises de Cornaux (NE)
- 1 échalote
- 1 dl de vin blanc
- 3 œufs

### Processus :

Emincer les pleurotes et l'échalote. Les faire sauter dans une poêle, assaisonner avec du sel et du poivre, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à feu doux pendant 10 minutes. Mixer le tout. Ajouter la truffe noir rappée et préserver une partie pour la sauce (velouté), incorporer les œufs. Mélanger le tout. Garnir des petits moules à demi-sphère et cuire au four vapeur.

### Cuisson :

6 minutes à 100°C

Pomme de terre fumée

**Ingrédients :**

- 200gr de pommes grenailles
- 5gr de truffe noire
- Huile d'olive
- Sel
- 3 feuilles de livèche

**Processus :**

Cuire les pommes de terre dans l'eau pendant 15 minutes. Elles doivent être encore un peu fermes. Les refroidir. Les fumer à froid pendant 5 heures.

Couper les pommes de terre fumées en brunoise, puis mélanger les mélanger avec de l'huile d'olive, du sel, la truffe rappée et les feuilles de livèche hachée.

**Montage final**

Garnir le fond de tarte avec la brunoise de pomme de terre tiède. Réchauffer le dôme au four vapeur puis le poser par - dessus. Garnir de copeaux de truffe noir à la mandoline et ajouter un peu de livèche. Servir avec le velouté de truffe.

