

IDEE RECETTE TRUFFE

Du puissant parfum de la truffe mésoentérique aux délicats effluves de noisette de la truffe uncinatum, les subtilités peuvent aussi se révéler dans les desserts pour des alliances surprenantes. Attention à bien choisir la variété de truffe correspondante à la recette afin qu'elle garde bien tout son arôme !

Voici un exemple de recette sucrée conseillée par Geoffrey Buquet, chef du restaurant Epices et Tout, 35 rue des Gros Degrés à Verdun.

Truffé chocolat et biscuit coco

Biscuit coco :

- 150g de blanc d'oeuf
- 100g de miel
- 200g de noix de coco râpées
- 50g de farine.

Battre les blancs d'oeuf en neige puis y ajouter progressivement le miel et continuer à battre à vitesse maximum pendant 3 minutes.

Mélanger la noix de coco avec la farine. Ajouter la moitié des blancs au mélange, fouetter et incorporer ensuite le reste des blancs en les mélangeant délicatement.

Etaler la pâte obtenue sur une plaque préalablement beurrée et farinée et cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Mousse chocolat à la truffe :

- 300g de chocolat noir pâtissier
- 900g de crème liquide entière
- 50g de truffes de Meuse fraîches (les autres variétés supportent moins bien la cuisson).

Faire bouillir 300g de crème avec 50g de truffes de Meuse hachées.

Verser la préparation sur les 300g de chocolat et mélanger.

Battre 600g de crème liquide au batteur jusqu'à qu'elle soit montée.

Mélanger la moitié de la crème fouettée à la préparation de chocolat tempérée et ensuite incorporer l'autre moitié en mélangeant délicatement.

Montage :

Détailler avec un cercle un disque de biscuit coco, le placer au fond du cercle et verser par dessus la mousse chocolat à la truffe. Bloquer au frigo pendant 24h.

Démouler à l'aide d'un couteau et saupoudrer de cacao avant de servir et déguster.

Bon appétit !

