

Entrées chaudes aux légumes

Poireaux fondants juste truffés, jus de veau


1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

63

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
poireaux**

4 Poireau
20 g Truffe
1 Beurre
1 Gousse(s) d'ail
1 branche(s) Thym
1 feuille(s) Laurier
1 Sel
1 Sucre semoule

Ingrédients pour le jus

4 dl Jus de veau

Étape 1
Préparation des poireaux

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6).
- 2 Commencer par retirer les racines ainsi que la partie verte des poireaux avec le couteau d'office.
- 3 Retirer la première peau et les rincer à l'eau tiède pour enlever les éventuelles traces de terre ou grains de sable.
- 4 Pour une cuisson homogène, il faut que les poireaux soient calibrés, ne pas hésiter à les désépaissir pour les avoir tous de la même grosseur.
- 5 Les égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 6 Prendre la gousse d'ail et taper dessus d'un coup sec juste pour la fendre tout en la gardant en chemise.

Étape 2
Cuisson des poireaux

- 1 Mettre la cocotte à chauffer sur feu doux et ajouter le beurre.
- 2 Lorsqu'il devient moussant, ajouter les poireaux et les faire suer sans coloration toujours sur feu doux.

- 3 Les assaisonner de sel et de sucre et ajouter le thym, l'ail et le laurier.
- 4 Lorsque les poireaux commencent à s'attendrir, mouiller à hauteur avec le jus de veau et couvrir la cocotte.
- 5 Enfournier pendant environ une heure.
- 6 Penser à venir arroser de temps en temps.

Étape 3

Préparation de la truffe

- 1 Prendre la truffe et la passer sous un filet d'eau froide pour enlever la terre en la nettoyant avec une petite brosse.
- 2 Bien la sécher dans du papier absorbant puis la tailler à la mandoline.
- 3 Réaliser des copeaux de 1 à 2mm d'épaisseur.
- 4 Les réserver sur une petite assiette et les couvrir avec un papier absorbant légèrement humide afin d'éviter qu'ils ne sèchent.
- 5 Filmer et réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Fin de cuisson

- 1 S'assurer de la bonne cuisson des poireaux.
- 2 L'idée est d'obtenir des poireaux fondants et glacés par le jus, il faut pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau d'office sans rencontrer de résistance.
- 3 Égoutter délicatement les poireaux avec l'écumoire et les poser sur la planche
- 4 Retailler les poireaux et les réserver au chaud sur une assiette.
- 5 Passer le jus dans une petite casserole à travers une passette et le faire légèrement réduire si nécessaire pour qu'il soit nappant.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer les poireaux sur les assiettes et réaliser quelques incisions avec la pointe du couteau d'office sur le dessus.
- 2 Insérer dans ces incisions les copeaux de truffes.
- 3 Saucer les assiettes avec le jus réduit.
- 4 Décorer en déposant éventuellement quelques sommités de cerfeuil.