



# Cardons de Crissier aux truffes noires

## Benoit Violier

---

### *Ingrédients*

#### Masse

100 g cardons cuits au naturel, coupés en petits dés

10g truffe noire épluchée coupée en petits dés

5 g échalote ciselée

2 cl porto blanc

2 cl madère

3 dl crème

10g beurre

Sel, poivre

#### Farce fine de volaille

20 g poitrine volaille sans peau

20 g crème

10g blanc oeuf

#### Sauce truffes noires

50 g beurre

10g échalote ciselée

15g truffe noire hachée

5 cl porto blanc

5 cl madère

2 dl jus de truffes noires

2 dl crème

Sel, poivre, Tabasco

#### Finition

100 g cardons cuits au naturel

40 g truffe noire

10 g julienne de céleri rave

Huile de noisette

Fleur de sel, mignonnette 4 baies

Cerfeuil





Nombre de convives : 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : \*\*\*

Budget : \*\*\*

## *Préparation*

### **Farce fine de volaille**

Mixer la chair de volaille avec un robo-coupe. Ajouter la crème et les blancs d'oeuf, bien mélanger et passer au tamis.

### **Masse**

Dans une sauteuse, suer l'échalote et les cubes de truffes avec un peu de beurre. Assaisonner de sel et poivre. Déglacer avec le porto blanc et le madère, réduire au  $\frac{3}{4}$ . Mouiller avec la crème et réduire de moitié. La consistance doit être sirupeuse. Réserver. Dans une sauteuse, cuire les cubes de cardon à sec quelques minutes pour bien les sécher. Ajouter les cubes de cardon à la masse bien mélanger et réserver au frais. Une fois froide incorporer 40 g de farce fine de volaille.

### **Sauce**

Suer l'échalote et la truffe hachée avec un peu de beurre. Assaisonner de sel et poivre. Déglacer avec le porto blanc et le madère et réduire au  $\frac{3}{4}$ . Ajouter le jus de truffe et cuire 3 minutes. Mouiller avec la crème et cuire 3 minutes. Ajouter le beurre, mixer au bamix et rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et tabasco.

### **Finition**

Chemiser 4 moules carrés inox de 8 cm de long préalablement beurrés avec des bandes de cardon. Garnir avec la masse cardon, filmer et cuire au four vapeur 90°C 8 minutes. Chauffer des cubes de cardons et de truffes noires avec un peu de beurre dans une poêle antiadhésive, assaisonner de sel et poivre. Disposer les cubes sur la masse, ajouter la julienne de céleri et une julienne de truffe par-dessus harmonieusement. Finir avec un filet d'huile de noisette, fleur de sel, mignonnette 4 poivres et quelques pluches de cerfeuil. Dresser dans les assiettes, retirer les moules en inox et ajouter la sauce bien chaude tout autour.