

Sur une Purée de Topinambour,
Œuf poché bio, Trompettes de la Mort,
et Espuma de Foie gras

Recette de Caroline Joffre
Chef du restaurant Le P'tit Resto à Vaugines (84)

► Ingrédients pour 4 personnes

- 200g de topinambours
- 500g de lait
- beurre

- 4 œufs bio
- 100ml de vinaigre blanc

- 1 échalote
- huile d'olive
- 150g de trompettes de la mort

- 150g de foie gras
- 150g de crème liquide
- 1 trait de Porto rouge

- croûtons de pain de mie
- noisettes torréfiées

- sel, poivre



Crédit photo : Le P'tit Resto

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com

► **Préparation**

Eplucher les topinambours et les mettre à cuire dans le lait salé pendant environ 30 mn.

Couper le foie gras en morceaux et le mettre à chauffer doucement avec la crème, saler/poivrer.

Mixer l'ensemble avec un trait de Porto rouge. Passer au chinois, mettre dans un siphon à chantilly, puis refroidir au réfrigérateur. Gazer avec 2 cartouches quand c'est froid.

Equeuter et laver les trompettes dans plusieurs bains d'eau. Egoutter.

Les faire sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive, lorsqu'elles ont rendu leur eau, ajouter l'échalote ciselée.

Mixer les topinambours au blender avec une noix de beurre.

Porter à ébullition une casserole d'eau salée, avec du vinaigre blanc.

Casser un à un les œufs en baissant le feu (frémissement), laissez cuire 3 mn.

► **Dressage**

Déposer au fond de l'assiette une cuillère de purée, parsemez de trompettes, poser l'œuf poché dessus, mettre des croûtons de pain de mie et noisette torréfiées.

Déposer l'espuma de foie gras sur le côté en chantilly.

Un tour de moulin poivre, un trait d'huile d'olive.

Dégustez!!

Servir accompagné d'un Château Fontvert blanc

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com