



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

La tartelette

- 2 feuilles de Bricks
- Huile d'olive

Crèmeux topinambour

- 500 g de lait
- 500 g de topinambour
- Sel

Champignons

- 1 poignée de girolles
- 1 poignée de cèpes
- 1 poignée de trompettes de la mort
- 1 champignon de Paris brun
- Huile de tournesol
- 10 g de beurre
- Sel
- Poivre



LA FINE TARTELETTE D'AUTOMNE, CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR

LA TARTELETTE

Coller deux feuilles de bricks l'une sur l'autre avec de l'huile d'olive. Avec un cercle de 12 cm de diamètre, emporte-piéciez les tartelettes. Puis, les enfermer dans deux moules en forme de fleurs. Cuire au four pendant 10 min à 170°C.

LE CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR

Cuire le topinambour dans le lait à feu doux. Une fois cuit, mixer le topinambour avec un peu du lait de cuisson. Garder du lait de cuisson, pour faire une émulsion. Ajouter une belle pincée de sel.

LES CHAMPIGNONS

Préparer les champignons puis les faire sauter dans une poêle avec un trait d'huile de tournesol et une belle noix de beurre. Ajouter une pincée de sel et une pincée de poivre en fin de cuisson. Tourner le champignon de Paris brun, le blanchir quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture moelleuse et ferme à la fois.

LE DRESSAGE

Disposer dans le fond de la tartelette le crèmeux de topinambour, puis les champignons un à un. Utiliser des trompettes de la mort séchées pour les réduire en poudre et finir l'assaisonnement de la tartelette.

Recette réalisée par
JEAN-FRANÇOIS TETEDOIE

Le Café Terroir
à Lyon (69)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr