

INGRÉDIENTS

Entrée

CRÈME DE CHÂTAIGNES

- 300 g de châtaignes
- 2 échalotes
- 5 g de beurre
- 100 g de crème
- 300 g de lait
- Sel / Poivre
- Noix de muscade

MOUSSE DE GRUYÈRE

- 200 g de lait
- 150 g de crème
- 200 g de Gruyère (affiné 10 mois)
- Sel / Poivre
- 1/2 gousse de vanille
- 3 g d'agar agar

CRUMBLE ET CROUTONS

- Châtaignes
- Noisettes
- Pain toast
- Beurre

PURÉE DE TRUFFES

- Truffes
- Beurre
- Jus de veau

GARNITURE

- Fleur de sel
- Poivre
- Petites pousses au choix

CRÈME DE CHÂTAIGNES ET MOUSSE DE GRUYÈRE

avec le chef Mohamed Azeroual

PRÉPARATION

CRÈME DE CHÂTAIGNES

01. Emincer les échalotes puis les faire suer dans du beurre avec les châtaignes pendant 5 minutes.
02. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade.
03. Déglicer avec la crème et le lait.
04. Couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes puis mixer.

MOUSSE DE GRUYÈRE

05. Râper le Gruyère.
06. Mettre à chauffer le lait et la crème dans une casserole.
07. Ajouter la vanille, le sel et le poivre et mélanger.
08. Faire monter petit à petit avec le Gruyère râpé puis mixer.
09. Ajouter l'agar agar et mixer pour bien émulsionner.
10. Placer dans un siphon et réserver.

CRUMBLE ET CROUTONS

11. Torréfier les châtaignes et les noisettes au four.



12. Écraser les noisettes et les émincer au couteau.
13. Émincer les châtaignes.
14. Tailler des croutons dans les pains toast puis les rôtir dans un beurre noisette.

PURÉE DE TRUFFES

15. Hacher les truffes.
16. Faire suer dans du beurre.
17. Ajouter le jus de veau et laisser réduire.
18. Mixer avec une noix de beurre.

DRESSAGE

01. Dans une assiette creuse, déposer 2 cuillères à soupe de crème de châtaignes.
02. Ajouter quelques traits de purée de truffes.
03. Agrémenter de crumble et de croutons de pain.
04. Ajouter la mousse de Gruyère.
05. Glisser quelques lamelles de truffe et de Gruyère ainsi que quelques pousses de votre choix pour la décoration.
06. Parsemer une pincée de fleur de sel ainsi qu'un peu de poivre.