

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Band: - (2010)
Heft: 19

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

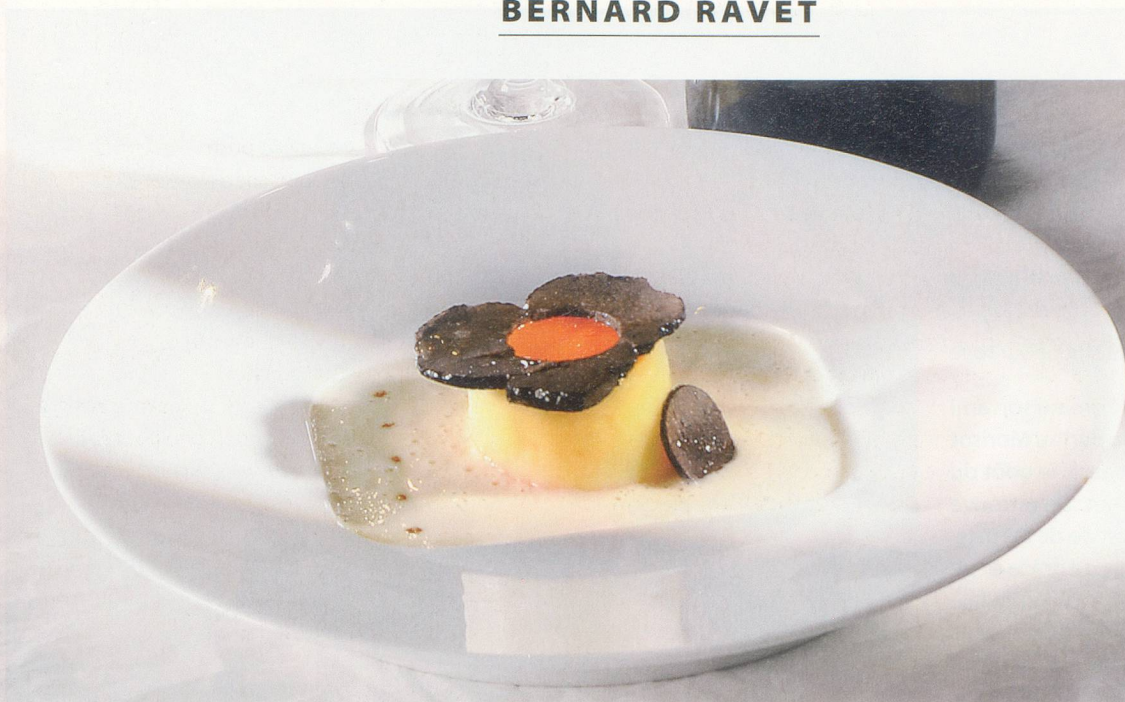
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

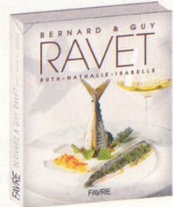
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



P.-M. Delessert



Ce livre vous fait envie? Profitez de notre offre, un exemplaire dédié, en page 78.

Puits et velouté

d'amandine de Buchillon, truffe noire, gouttes de balsamique de Modène 25 ans d'âge, jaune coulant d'un œuf ayant dormi avec la truffe.

Ingrédients

Pour le puits
2 pommes de terre amandine de 200 g
1 truffe noire crue de 50 g broyée
6 œufs extrafrais
10 g beurre
Pour le velouté
100 g parure d'amandines
7 cl bouillon de légumes
15 cl lait
2 cl crème
vinaigre balsamique de Modène 25 ans d'âge, dans une pipette
20 g poireau
10 g beurre

Préparation (72 heures avant)

Déposer dans une boîte hermétique, sur un papier absorbant froissé, les œufs et la truffe, sans que les œufs touchent la truffe (pour une question d'hygiène), mettre au frais pendant 3 jours.

Le jour même

Préparation des amandines

Eplucher les amandines, découper dans chacune 2 cylindres de 3 cm de hauteur dans la partie la plus large. Avec un emporte-pièce de 4,5 cm, parer les cylindres. Evider le centre avec un emporte-pièce de 3,5 cm. Sur un des cylindres de 3,5 cm, découper 4 pastilles de 0,5 cm d'épaisseur. Bien garder les parures dans l'eau fraîche. Cuire à l'anglaise juste ce qu'il faut pour éviter que les puits et pastilles ne cassent, égoutter.

Préparation du velouté

Faire suer le poireau émincé dans le beurre, ajouter les parures d'amandines égouttées coupées en petits morceaux, le bouillon, la crème, le lait, assaisonner. Cuire à petit feu 30 minutes, mixer pour avoir une consistance liquide, réserver.

Préparation du jaune d'œuf

Séparer les jaunes des blancs en les laissant entiers et les déposer sur une assiette beurrée pouvant aller au four : il ne vous en faudra que 4, mais l'un peut couler à la cuisson. Cuire à vapeur douce pendant

30 minutes, ou dans un four normal à 64 °C pendant 45 minutes, en ayant préalablement entouré l'assiette de papier film alimentaire, réserver. Le jaune doit être encore coulant, mais suffisamment cuit pour pouvoir être pris avec une spatule sans qu'il se casse.

Préparation de la truffe

Découper 4 tranches qui puissent recouvrir les puits, évider le centre avec un emporte-pièce de 1,5 cm, réserver les tranches et la pastille, hacher le reste de la truffe, réserver.

Cuisson

Préchauffer le four vapeur à 64 °C, déposer les puits d'amandine sur un plat recouvert d'un papier de cuisson. Mettre au fond du puits la pastille d'amandine, déposer au centre le jaune d'œuf, recouvrir d'un film alimentaire et mettre au four pour 15 minutes ou dans un four normal pendant 10 minutes à 75 °C.

Finition

Réchauffer le velouté, tiédir les tranches de truffe avec un peu de beurre à douce chaleur, assaisonner. Sur une assiette creuse, déposer le puits, faire mousser le velouté avec le mixer, le verser autour, déposer la tranche de truffe et 10 gouttes de balsamique sur le velouté, la pastille de truffe sur le bord de l'assiette.