

Chou farci aux truffes et braisé au Madère



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le chou farci :

1 petit chou, 50g de beurre, 2 escalopes de foie gras de 70g, 40g de truffe, crépine, assaisonnement

Pour la pâte à choux : 125g d'eau, 65g de farine, 30g de beurre, 2 œufs, 4g de sel, 8g de sucre

Pour la farce : 250g de blanc de volaille, 125g de pâte à choux, 150g de crème, 1 œuf, assaisonnement

Pour la garniture : 1 oignon, 200g de champignons de Paris, huile d'olive, assaisonnement

Pour la sauce : 3dl de Madère ½ l d'eau, 60g de fond de veau en poudre, Arôme Patel, 20 g de beurre assaisonnement

Finition : Truffe

Le chou : Prélever 6 feuilles de chou vert tendre, les laver et les blanchir fortement à l'eau bouillante salée. Les rafraichir dans de l'eau et des glaçons.

Enlever l'épaisseur de la côte centrale, retailer en cercle de 20cm de diamètre et réserver.

Ciseler le reste du cœur de chou et le faire suer au beurre.

Ajouter le foie gras coupé en dés. Refroidir et réserver.

La pâte à choux : Faire chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre et intégrer petit à petit la farine en remuant sans arrêt. Lorsque la pâte se décolle de la casserole, ajouter les œufs un à un hors du feu, en remuant vigoureusement. Réserver.

La farce : Commencer par mixer les blancs de volaille, leur intégrer la pâte à choux, mixer à nouveau, ajouter la crème, le beurre fondu et mixer en ajoutant les jaunes d'œufs.

Ajouter l'embeurrée de chou et 20g de truffe râpée.

Farcir chaque feuille de chou avec cette farce et poser au centre 1 petite truffe.

Donner au chou une belle forme de boule à l'aide d'un papier film.

Enlever le papier et entourer le chou de crépine. Assaisonner et cuire au four à 180° pendant 20mn.

La sauce :

Mélanger l'eau, le Madère et le fond de veau en poudre.

Rectifier la couleur avec une cuillère d'Arôme Patrel. Cuire 30mn à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement et filtrer.

La garniture : Couper en dés l'oignon et les champignons. Les suer au beurre jusqu'à légère coloration.

Dressage : Répartir la garniture de champignons au centre de 6 assiettes. Poser dessus un chou.

Napper les choux de sauce et râper un peu de truffe dessus.