

**Le Petit Gargantua**  
57 rue du château  
63115 MEZEL

**Thierry et Jacqueline Bernard**  
04 73 68 75 27



***Mont d'Auvergne à la Truffe de Vic le Comte, accompagné de raviolis de foie gras à la sauce crème légère.***

**Ingrédients :**

- farce fine de volaille : 200gr de suprême de poulet jaune de l'allier + 50gr de blancs d'oeufs + 100gr de crème épaisse + 100gr de crème épaisse, sel fin de Guérande, poivre du moulin et 20gr de truffes.

Dans un moule à pâtisserie de forme rectangulaire ou triangulaire, tapissez de 3 couches de papier film puis de feuilles de jambon d'Auvergne. Posez dessus la farce truffée et recouvrez avec le film.

Cuire à la vapeur pendant 20min environ, vérifiez avec la lame du couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez refroidir une nuit au réfrigérateur. Taillez des tranches de Mont d'Auvergne que vous prendrez soin de poêler à l'huile d'olive.

Dans le même temps, dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée et faites cuire les raviolis de foie gras.

**Sauce :** jus de volaille brun légèrement crémé avec quelques herbes du potager.

**L'astuce du chef :** Dressez le plat dans une assiette tiède afin de garder le plat chaud. Décorez de brocolis et lamelles de truffes.

