

Chou fleur à la truffe noire

*Véronique Vernat*



[WWW.MANOIR-MANANTIE.FR](http://WWW.MANOIR-MANANTIE.FR)

## **INGRÉDIENTS :**

- chou-fleur bio pas trop gros, sorti du champs**
- 1 truffe noire fraîche**
- huile d'olive première pression à froid. Pas trop fruitée**

## **PRÉPARATION :**

**Préparation de l'huile parfumée à la truffe noire (minimum 6 jours avant)**

**Nettoyez délicatement la truffe**

**Séchez la truffe**

**Coupez de fines lamelles dans un bocal (env 15g pour 250ml d'huile)**

**Versez l'huile d'olive (on peut aussi le faire avec une huile neutre type pépin de raisin)**

**Laissez macérer min 6 jours au frais**

**Filtrez, l'huile est prête. Elle se conserve très bien au frais ensuite  
Mixez les lamelles de truffes confites dans l'huile**



**Allumez le four à 200°C**

**Lavez le chou fleur sans le défaire**

**Coupez légèrement le pied**

**Badigeonnez d'huile parfumée**

**Mettez dans un plat et recouvrez pour protéger avec une feuille d'aluminium ou papier cuisson en double**

**Placez au four pour 40-50 min**

**Au bout de 20min sortez du four et badigeonnez à nouveau**

**Au bout de 40 min vérifiez la cuisson avec un couteau et badigeonnez à nouveau**

**Remettre au four pour terminer la cuisson, ôter les papier pour faire légèrement dorer sur le dessus si ce n'est pas le cas.**

**Le chou est cuit lorsque la pointe entre sans forcer mais que le chou se tient.**

**PRÉSENTATION :**

**Arrosez le chou de l'huile avec les lamelles mixées ou disposez des lamelles de truffes sur le dessus**

**VARIANTE :**

**En mise en bouche, travailler les fleurettes de chou-fleur et arrosez avec le mélange huiles et truffes mixée**

**A VENIR :**

**Au manoir en janvier, un week-end truffe incluant un "grand diner truffé" à la truffe du Périgord du marché de Sarlat**