



CHOU FLEUR À LA TRUFFE NOIRE

Véronique Vernat

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