

# Déclinaison de courges et noisette à la truffe noire du Périgord

Pour 10 personnes

## Courges

- 1 pièce de potimarron
- 1 pièce de courge butternut
- 10 cl de bouillon de légumes
- 5 branches de thym
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 pièce d'anis étoilé
- 3 cl d'huile de noisette
- 2 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre, paprika

Retirer les graines du potimarron, bien les nettoyer à l'eau puis les mettre à sécher au four pendant toute une nuit dans un four réglé à 70°C (thermostat 1). Les torrifier ensuite dans une poêle à sec.

Diviser le demi-potimarron en 12 quartiers égaux, mettre les quartiers dans un grand bol et verser dessus l'huile d'olive, assaisonner avec le sel, le poivre et une pincée de paprika. Bien mélanger et ranger ensuite sur une plaque munie d'un papier cuisson.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 12 minutes.

A la sortie de la cuisson prendre la moitié des quartiers cuits et les mettre dans un mixer de type blender puis mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Réserver cette préparation dans une pipette au chaud.

Peler et vider la courge butternut, tailler dans la partie pleine des cubes de 3 cm de côté. Le reste de la courge pourra être cuit avec le potimarron pour réaliser la purée.

Dans une poêle réunir le bouillon de légumes, l'anis étoilé, l'huile de noisette, sel et poivre, porter à ébullition, ajouter les cubes de courge et cuire à couvert pendant environ 10 min jusqu'à ce que les cubes soient bien fondants, une fois cuits égoutter les cubes de courge et réduire le liquide de cuisson pour faire un glaçage.



## Crackers noisette

- 100 gr de graines de lin
- 200gr d'eau tiède
- 50 de noisettes concassées finement
- 1 gousse d'ail en purée
- 1/4 de botte de ciboulette ciselée
- 2 gr de sel
- 1 gr de paprika

Placer les graines de lin dans un récipient et ajouter l'eau chaude, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer deux heures. Placer cette préparation dans le bol d'un mixer avec le reste des ingrédients et mixer par saccade afin de laisser quelques morceaux dans la préparation.

Etaler ensuite la préparation entre deux feuilles de papier cuisson et sécher dans un four à 90°C (thermostat 2) pendant 12 heures.

Casser des morceaux irréguliers et placer dans une boîte hermétique jusqu'au moment de l'utilisation.



## Sauce truffe noire

- 40 gr d'épluchures de truffe noire
- 4 pièces d'échalotes finement ciselées
- 40 gr de beurre
- 6 cl de porto blanc
- 10 cl de madère
- 20 cl bouillon de légumes (cube ok)
- 20 cl de crème
- Sel, poivre, tabasco
- 1 filet de jus de citron (facultatif)

Dans une casserole faire revenir avec l'huile d'olive les échalotes et les épluchures de truffes hachées finement sans coloration, déglacer avec le porto blanc, réduire de 2/3 puis ajouter le lait d'amandes. Cuire pendant 20 min à feu doux, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud. Avant de servir ajouter un petit filet de jus de citron.

## Dressage et finition

- 1 très belle pièce de truffe noire épluchée ou plusieurs petites
- 2 cl d'huile de noisette
- 20 gr de graines de courges torrifiées

Dans une assiette plate disposer harmonieusement les morceaux de courge, placer entre les morceaux de crackers, à l'aide d'un mixer plongeant bien émulsionner la sauce aux truffes, répartir la mousse truffe entre les éléments de l'assiette et terminer avec de belles lamelles de truffes et les graines de courge torrifiées.