

Espuma de pomme de terre à la truffe

315



Prépare une purée, garde 10 à 15 cl d'eau de cuisson. Passe cette purée au tamis.

Ajoute le lait bouillant avec l'eau de cuisson et le beurre à cette purée. Il faut que cela fasse comme une crème fraîche liquide. Assaisonne et ajoute un peu d'huile de truffe. Verse la préparation encore chaude dans le siphon.

Visse une ou deux cartouches. Bien secouer. Servir immédiatement ou garde au bain-marie à 80°.

Servir l'espuma à la truffe et le surmonter d'une lamelle de truffe.

300 g de bintje

25cl de lait entier

20 g de beurre

Sel

Carpaccio de truffe

1cc d'huile de truffe

Poivre noir du moulin