

Soupe de pommes de terre à l'huile de Truffes blanches



Préparation pour 4 personnes

250g de poireaux

250g de pommes de terre

5cl huile d'olive vierge

10cl de crème fraîche

4 cracottes

4 tranches de jambon cru

2 brins de persil plat

2.5 cl d'huile de truffes blanches

5cl de crème fraîche

1/2 cuillère à café d'huile de truffes

Vous pouvez préparer votre base de soupe la veille.

Laver les poireaux, éplucher les pommes de terre et bien les laver soigneusement car il ne faudra pas les laver une fois taillées.

Émincer finement les poireaux et les faire suer à l'huile d'olive sans coloration.

Pendant ce temps émincer les pommes de terre les plus fines possible sans les laver et les ajouter à votre fondue de poireaux. Mouiller aussitôt à hauteur avec de l'eau et assaisonner.

Cuire assez vivement en faisant attention de ne pas faire attacher.

Dès que les pommes de terre tombent en purée, stopper la cuisson et passer tout de suite au mixer sans laisser de fil. Passer au chinois.

Réserver au frais jusqu'au lendemain. Prendre votre base de soupe et la crémer.

Vérifier l'assaisonnement, ajouter l'huile de truffes blanches afin de parfumer votre mélange et remettre au réfrigérateur.

Monter la crème fouettée, lorsque vous obtenez une crème onctueuse ajouter l'huile de truffes, le sel, le poivre et réserver au frais. votre cappuccino est prêt.

Remplir des assiettes creuses ou verrines, puis disposer en superposition la cracotte avec le jambon et pour finir le cappuccino froid à l'huile de truffes.

Conseil du chef : Il s'agit d'une entrée rapide et simple mais pour laquelle il faut maîtriser la cuisson afin de bien conserver les arômes du poireau et de la pomme de terre ainsi que la couleur blanche.

En période de truffe fraîche, vous pouvez disposer des lamelles de truffes fraîches avec un cordon d'huile d'olive vierge, sel et poivre.

