

# Mille-feuille de pommes de terre, sauce aux morilles et truffe



🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 45m

🥛 lait 🍷 sulfites

*Mille-feuille de fines lamelles de pommes de terre au parmesan (8 couches, gratiné 45 min), accompagné d'une sauce crème aux morilles réhydratées, vin blanc et truffe noire râpée. Plat de fête végétarien.*

France

## INGRÉDIENTS

|                                    |        |                                    |        |
|------------------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| □ pommes de terre à chair ferme    | 500 g  | □ vin blanc                        | 100 ml |
| □ beurre                           | 75 g   | □ huile d olive                    | 2 càs  |
| □ gousse d ail, <i>écrasée</i>     | 1      | □ gousses d ail, <i>hachées</i>    | 2      |
| □ parmesan râpé                    | 100 g  | □ gingembre râpé                   | 2 càc  |
| □ morilles déshydratées            | 20 g   | □ miel                             |        |
| □ bouillon de légumes              | 400 ml | □ mini carottes                    | 300 g  |
| □ échalote, <i>finement hachée</i> | 1      | □ échalote, <i>finement hachée</i> | 1      |
| □ beurre                           | 1 càs  | □ perles de truffe                 | 1 pot  |
| □ crème fraîche entière liquide    | 300 ml | □ truffe noire                     | 60 g   |

## PRÉPARATION

— Mille-feuille de pommes de terre —

1. Laver les *pommes de terre à chair ferme* et les couper en fines lamelles rondes à la *mandoline*. Inutile de retirer la peau.
2. Faire fondre le *beurre* avec la *gousse d ail* dans une *petite casserole*.
3. Sur une *plaque de cuisson* avec papier sulfurisé, préparer les mille-feuilles dans des *cercles à pâtisserie* de 8 cm : une couche de pommes de terre, un peu de beurre fondu au pinceau, une cuillère à café de *parmesan râpé*, puis recommencer. Monter jusqu'à 8 couches.
4. Couvrir de papier aluminium et enfourner dans un *four* à 180 °C pendant 20 minutes. Retirer l'aluminium et poursuivre la cuisson 25 minutes pour gratiner.

— Sauce aux morilles et truffe —

5. Mettre les *morilles déshydratées* dans le *bouillon de légumes* froid pendant 20 minutes pour les réhydrater.
6. Égoutter et presser délicatement les morilles en conservant le bouillon. Couper les morilles en deux.

7. Faire revenir l'*échalote* avec le *beurre* dans une *poêle*. Ajouter les morilles et les faire griller légèrement.
8. Ajouter le bouillon de légumes infusé, la *crème fraîche entière liquide* et le *vin blanc*. Laisser mijoter *15-20 minutes* en remuant régulièrement jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

— Carottes rôties —

9. Mélanger l'*huile d olive* avec les *gousses d ail*, le *gingembre râpé* et le *miel* à la truffe. Enrober les *mini carottes* et les disposer à plat sur une plaque avec papier sulfurisé. Ajouter l'*échalote* par-dessus.
10. Enfourner à 180 °C pendant *25 minutes* (en même temps que la fin de cuisson des mille-feuilles).

— Dressage —

11. Déposer un mille-feuille et des carottes rôties par assiette. Napper de sauce aux morilles. Ajouter des *perles de truffe* et râper de la *truffe noire* fraîche par-dessus.

*Astuce d'organisation : lancer les morilles à tremper dès le début, préparer les mille-feuilles, puis les carottes 25 minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre (même température, même four).*