

CHEZ FRANÇOISE

« Tartine rôtie aux truffes noires et beurre d'Isigny, bouquet de mâche et fins lardons »

Chef : Philippe LEGLISE

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Spécificité : Entrée gourmande

Difficulté : Facile

Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

50 g Truffe noire

150 g Beurre d'Isigny

200 g Mâche

150 g Poitrine fumée

½ dl Huile de noix

½ dl Vinaigre de Xérès

1 pincée Fleur de sel

½ bouquet Ciboulette

4 tranches Pain de campagne



PRÉPARATION

Râper la truffe noire, mélanger avec le beurre en pommade.

Tailler la poitrine fumée en fins lardons.

Assaisonner la mâche avec l'huile de noix et le vinaigre de Xérès.

Tartiner le beurre à la truffe noire sur le pain de campagne.

Griller les lardons à la poêle.

Rôtir le pain à la truffe dans un four très chaud.

DRESSAGE

Dresser sur une assiette plate les tartines bien chaudes, le bouquet de mâche, ajouter les lardons et de la ciboulette ciselée. En finition, ajouter la fleur de sel sur les tartines.

ACCORD MET / VIN

Château Haut-Marbuzet 2006, en demi 2011, H. Duboscq & Fils

RESTAURANT CHEZ FRANÇOISE

Aérogare des Invalides - 75007 PARIS

T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : contact@chezfrancoise.com

Site internet : www.chezfrancoise.com

RESTO
PARTNER
L'ambassadeur d'une cuisine de qualité