



DOS DE MERLU EN CROÛTE DE FROMAGE DE BREBIS, PURÉE À LA TRUFFE DU VAR

Ingrédients pour 4 personnes

Croute de Brebis

- 250 g de chapelure
- 125 g de tome de Brebis
- 15g de beurre
- 800 g de pavé de cabillaud (4 pavés de 200 gr environ)

Purée à la Truffe du Var

- 1 kg de pommes de Terre
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 40 g de truffes du Var
- 30 g de beurre
- Jeunes pousses de salades, estragon et thym frais



Préparation

Pour la croute de Brebis, mixer la chapelure et le fromage, incorporer au beurre pommade. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé (épaisseur 6mm). Réserver au réfrigérateur.

Mettre les pommes de terre en cuisson pour la purée dans de l'eau salée, passer au moulin à légumes, travailler à la spatule avec le beurre, le lait et la crème.

Ajouter la moitié de la truffe hachée, réserver l'autre moitié pour faire des copeaux au dernier moment.

Maintenir la purée de truffe au bain-marie.

Dans une poêle bien chaude, poêler les pavés de cabillaud, assaisonner à la fleur de sel et poivre du moulin, puis détailler des carrées de croûte de brebis et les disposer sur le poisson.

Passer au grill.

Dresser la purée à la poche à douille, poser le pavé de cabillaud, finir avec quelques copeaux de tome de Brebis et de truffes, les pousses de salade, un filet d'huile de noix, quelques herbes.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin

75009 Paris