

Cardon de Monsieur Carraz,

moelle de bœuf & truffes mélanosporum, émulsion vieux Beaufort

Alain Perrillat-Mercerot



© THIERRY SAMUEL

Ingrédients

- 800 g de cardon
- 100 g de pain rassis
- 8 morceaux de moelle de bœuf
- 60 g de truffes *Tuber Mélanosporum*

Garniture aromatique

- 200 g de carottes
- 200 g de poireaux
- 200 g de céleri branche
- 2 oignons

Emulsion Beaufort

- 150 g de Beaufort
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de crème
- 1 gousse d'ail

Progression

Casser & extraire la moelle des os.
Dégorger la moelle sous un filet d'eau froide.
Avec les os et la garniture aromatique, réaliser un bouillon.
Eplucher et tailler les cardons en bâtonnets et les cuire dans le bouillon d'os de bœuf.
En fin de cuisson, les dresser à la verticale dans un cercle.
Pocher la moelle.
Tailler de fines rondelles de truffe.
Tailler une brunoise de pain rassis, faire sécher au four.
Réaliser l'émulsion Beaufort.
Faire infuser dans le vin blanc et le lait la gousse d'ail, ajouter le Beaufort râpé.
Mixer & passer à la passette.
Dresser dans une assiette chaude.

