

LES SAISONS D'ALSACE

HORS-SÉRIE
Hiver 2018/2019

SPÉCIAL Noël en Alsace

60
recettes
de *chefs*



Notre sélection
de vins pour
le réveillon

Bredele

**Les indispensables
gourmandises de l'Avent**

7,50€
Prix
de fête



Au bonheur des
marchés de Noël

Chausson à la truffe

en surprise

Ingrédients pour 1 personne

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20 mn pour la sauce,
18 mn pour le chausson.

SAUCE AU FOIE GRAS

- 25 cl de madère
- 1 échalote ciselée
- 15 cl de fond brun
- 30 g de foie gras d'oie
- 3 cl de jus de truffe
- gros sel, sel fin
- poivre, poivre mignonnette

CHAUSSON À LA TRUFFE

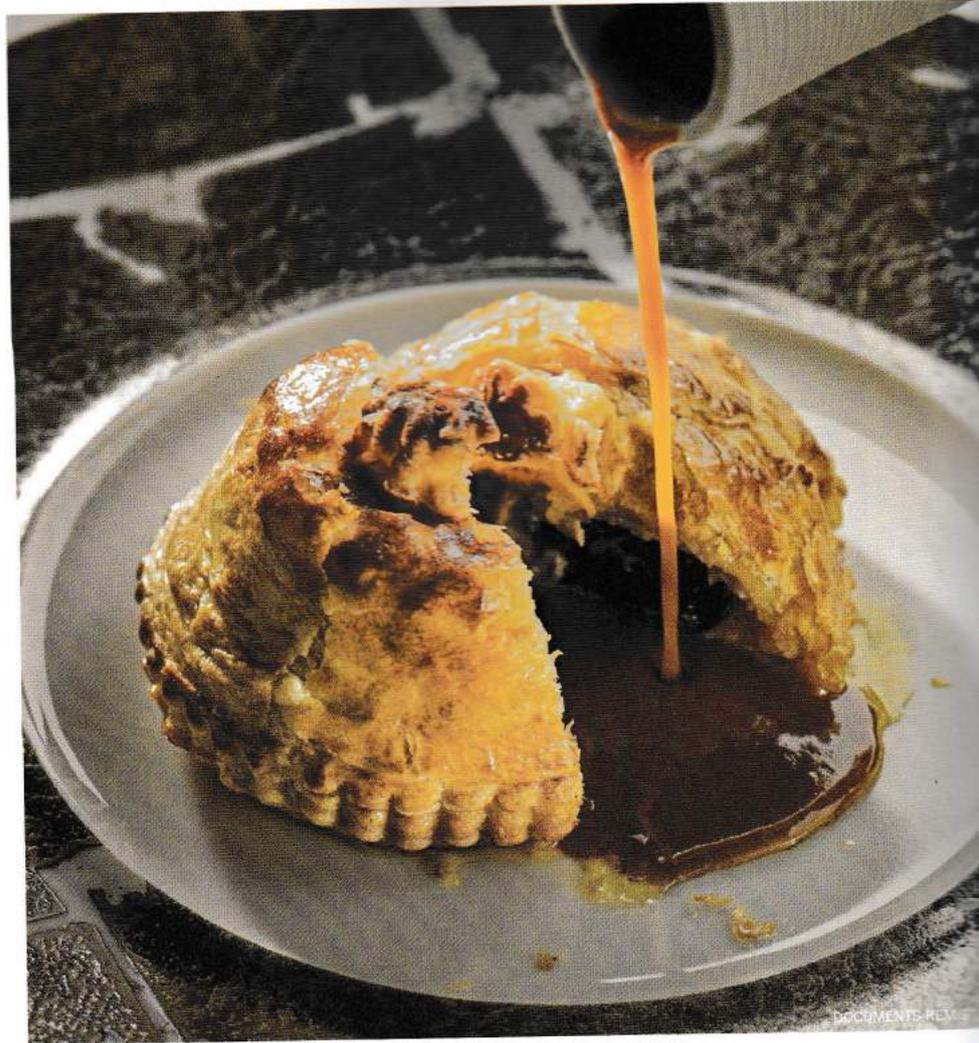
- 1 truffe noire de 25 g cuite,
avec son jus
- 30 g de foie gras d'oie
- 1 fine tranche de jambon
blanc
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf

Sauce au foie gras

Dans une casserole, faites bouillir et réduire le madère avec l'échalote ciselée, quelques grains de poivre mignonnette et du gros sel. Quand le liquide s'est pratiquement évaporé, versez le fond brun, faites chauffer, ajoutez le foie gras d'oie et le jus de truffe. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du moulin. Mettez de côté.

Chausson à la truffe

Enrobez la truffe avec le foie gras de façon à obtenir une belle boule. Ajoutez la tranche de jambon tout autour en la faisant bien adhérer.



Étalez la pâte feuilletée, détaillez-y un cercle cannelé de huit centimètres de diamètre et un de douze centimètres. Enrobez la truffe de ces deux cercles de pâte afin de l'envelopper complètement.

Cuisson et préparation

Préchauffez le four à 180 ° (th. 5). Battez le jaune d'œuf dans un bol puis, à l'aide d'un pinceau, dorez la surface du chausson. Enfournez et comptez dix-huit minutes de cuisson. Servez bien chaud, avec la sauce au foie gras, bien chaude aussi.



Jean
ROC

La Casserole
à Strasbourg
24 rue des Juifs
03 88 36 49 68