



TARTARE DE CARDONS AOP TRUFFÉ



Le cardon  *dans tous ses états*

RECETTES POUR 6 PERSONNES

Tartare de Cardon truffé

PAR

Fabrizio Domilici

CHEF EXÉCUTIF, RESTAURANT MOMENTS, GENEVA MARRIOTT HOTEL
À GENÈVE

— INGREDIENTS —

200 g de cardons AOP
120 g de courge muscade
140 g de burratina fume:
60 g de noisettes grilles
30 g d'ail noir
30 g d'huile d'olive extra vierge
10 g de truffe melanosporum
Sel, poivre

TUILES SALÉES

100 g Blanc d'oeufs
1 pincée de sel fin
80 g de farine t550
50 g de beurre fondu

GEL DE COURGE

300 g de courge muscade
1 l d'eau
500 g de sucre
Anis étoilé

— PRÉPARATION —

Commence par couper en petits dés les cardons en boîte et la courge muscade crue, puis mets-les dans un bol. Ajoute des noisettes grillées hachées, de l'ail noir, un peu d'huile d'olive, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Pour finir, ajoute la truffe et mélange bien le tout. À part, mixe la burratina fumée et mets-la au frais.

TUILES SALÉES

Pour les tuiles, prépare tous tes ingrédients. Dans un saladier, mets les blancs d'œufs, le sel fin et la farine, puis mélange doucement avec une spatule. Ajoute le beurre fondu et mélange à nouveau. Ensuite, bats le tout vigoureusement avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse. Filme la pâte au contact et laisse reposer au frigo pendant au moins 30 minutes.

Utilise une mini spatule coudée pour étaler la pâte dans les empreintes. Fais cuire à 150 °C pendant 7 à 8 minutes, puis laisse refroidir.

GEL DE COURGE

Pour le gel de courge, prépare un sirop avec l'eau et le sucre, puis plonger la courge en gros dés avec l'anis étoilé cuire pendant 1h, égoutte la courge et mixer le tout très fin.

— DRESSAGE —

Pour le dressage, dépose une cuillère de la préparation de cardons et courge dans le centre de l'assiette. Ajoute une belle cuillerée de burratina fumée par-dessus. Dispose quelques tuiles salées à côté pour apporter du croquant. Tu peux aussi ajouter un brin de ciboulette ou quelques noisettes entières pour la décoration.





*Bon
appétit!*



**CHEF'S
GOUTATOO**
GENÈVE

En partenariat avec



GETAZ

MIAUTON



regio•garantie

45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch