



# Pommes de terre charlotte en habit de truffes noires

par Daniel Chambon

## Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 4 pommes de terre charlotte (Taille moyenne)
- 60 g. de pulpe de pomme de terre
- Charlotte 30 g de crème
- 25 g. de beurre
- 15 g de pelure de truffe hachée finement
- 120 g. de chair à saucisse ou chair de poulet
- 50 g de grosses truffes entières
- 20 cl de sauce Périgueux

### Méthode :

Éplucher les pommes de terre et les tourner en forme de savonnette (7 à 8 cm de long sur 4 à 5 cm de large et 4 cm d'épaisseur) Les envelopper d'un papier-film en incorporant une noisette de beurre à l'intérieur et les cuire au four à vapeur 25 minutes à 96° C. Préparer la crème de pomme de terre et mélanger la pulpe de pomme de terre avec la crème et le beurre bouillant, bien remuer pour éliminer les grumeaux, assaisonner et ajouter la truffe haché, laisser refroidir et ajouter le jus de truffe. Vider les pommes de terre et les remplir de crème de pomme de terre aux truffes, refermer avec le couvercle et envelopper dans un film, débarrasser au frigo. Étaler finement sur un papier-film la chair à saucisse de forme ovale. Placer la pomme de terre au centre de la chair à saucisse et replier doucement le papier-film sur la pomme de terre afin de bien l'enrober. Trancher les grosses truffes en fines lamelles. Placer les lamelles de truffes sur un film de forme ovale et placer la pomme de terre enrobée de chair à saucisse dessus et refermer le papier-film afin d'enrober la pomme de terre de truffe. Garder la pomme aux truffes dans son papier film. Cuire la pomme au four à vapeur pendant 20 à 25 minutes environ. Enlever le papier-film avec délicatesse, poser la pomme de terre au centre de l'assiette, bien la lustrer au beurre clarifié. Servir la sauce Périgueux à part.

## CHARLOTTE POTATOES IN A BLACK TRUFFLE JACKET

### Method :

Peel potatoes and cut them into a soap bar shape (7 to 8 cm long by 4 to 5 cm wide and 4 cm deep).

Wrap them in paper with a small knob of butter and cook in a steam oven for 25 mins at 96°C

Prepare the creamed potato. Mix the potato flesh with the cream and hot butter, mix well to get rid of any lumps, season and add the chopped truffle. Leave to cool then add the truffle juice.

Hollow out the potatoes and fill them with the creamed potato and truffles. Put the top back on, wrap in film and put in the fridge.

Spread the sausage meat thinly in an oval shape onto kitchen film.

Put the potato in the middle of the sausage meat and carefully fold the film to enrobe the potato with the sausage meat.

Slice the large truffles thinly. Put the truffle slices on an oval piece of film, put the potato in the middle and close the film around it to cover it with the truffles. Keep the truffled potato in the film. Cook the potato in a steam oven for roughly 20 to 25 minutes. Take off the film carefully, put the potato in the centre of the plate, and brush with clarified butter. Serve the Périgueux sauce separately.

