



Broyé du Poitou aux truffes

Ganache au chocolat blanc truffé



Recette pour 10 personnes

Broyé :

Farine : 250g

Sucre semoule : 125g

Beurre : 125g

Œufs : 1 Pièce+ 1pièce

Sel : 2g

Truffes : 10g (Tuber melanosporum)

Ganache blanche

Chocolat blanc : 375g

Crème : 125g

Crème fouettée : 200g

Truffes : 20g (Tuber melanosporum)

Ganache montée

Crème 125g

Chocolat noir 65g

Technique de réalisation :

Pâte à broyé :

Dans un cul de poule, mélanger la farine,

le sucre, le sel, le beurre et 1 œuf,

ajouter quelques râpures de truffes, réaliser

une boule de pâte et laisser reposer quelques minutes au frais.

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, détailler des disques de 6 cm de diamètre. Dorer avec le deuxième œuf, décorer (faire des petites striures) à l'aide d'une fourchette et cuire à 180° environ 25 minutes.



Ganache chocolat blanc truffé :

Dans une casserole, chauffer la crème, la verser sur le chocolat blanc haché. Ajouter la truffe hachée

Emulsionner la ganache et ajouter le beurre, bien lisser, faire prendre au froid.

Monter la crème en chantilly et mélanger délicatement à la ganache. Mouler et prendre au froid.

Ganache montée

Chauffer la crème et réaliser une ganache, refroidir. Monter au batteur pour obtenir une chantilly

Dressage :

Dresser un cercle de ganache au milieu d'un broyé refroidi. Décorer les bords à l'aide d'une poche à douille avec la ganache montée. Déposer sur la ganache blanche de la truffe râpée.

Décorer à votre guise (lamelles de truffes, copeaux de chocolat...)

Accord Mets-Vins :

Un Champagne blanc (brut) accompagnera parfaitement ce dessert gourmand en y apportant légèreté et délicatesse.

Plat régional - Accord régional : Une méthode traditionnelle élaborée en Charente pourra aussi être le compagnon idéal.