

Papillotes de pommes de terre à la truffe

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes de terre 4 grosses
Crème légère 4 cuillères à soupe
Cognac 2 cuillères à soupe
Maïzena : 1 cuillère à café
40 g de Tuber melanosporum ou 25g brumale
Sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 220°C (th 9).

Lavez les pommes de terre et les précuire avec la peau 10mn à la vapeur.

Taillez un chapeau dans le sens horizontal et creusez un puits. Versez la crème légère et le cognac dans une casserole. Chauffez doucement. Diluez la maïzena dans un peu d'eau et mélanger à la crème. Laissez la sauce épaissir. Ajoutez quelques copeaux de truffe hors cuisson. Salez, poivrez. Versez la crème dans le puits creusé dans la pomme de terre. Remettre les chapeaux et finir la cuisson 5 mn en papillote au four.

Servir accompagné d'une salade de mâche ou de jeunes pousses d'épinards à l'huile de truffe.