



Pour 4/5 personnes :

Blanc de poireaux:

- 2 pièces

Sauce parmesan :

- Parmesan 200g
- Lait 400g
- Crème 200g
- Jus truffe 50g

Le boudin :

- Blanc de volaille 250g (sans peau)
- Blanc d'œuf 30g
- Crème liquide 100g
- Lait 50g
- Pain de mie 20g
- Cognac ou armagnac 1 cuillère à soupe
- Sel / poivre
- Truffe fraîche, 1 pièce (5 à 6g / pers)
- Boyaux de mouton ou porc

La Volaille

Boudin blanc / truffe / parmesan / noix de Grenoble / Paris / poireau

• LE POIREAU:

Tailler en paysanne les blancs de poireaux, laver et égoutter.
Cuire le plus naturellement possible et obtenir une texture fondante. Réserver.

• LA SAUCE PARMESAN :

Porter le lait à ébullition puis ajouter le parmesan coupé en morceau. Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps durant 30 min.
Passer au chinois afin de récupérer l'eau de parmesan uniquement.
Ajouter à l'eau de parmesan, la crème, le jus de truffe et laisser réduire d'un tiers.

• LES BOUDINS DE VOLAILLE :

Couper la volaille en petits morceaux, ajouter tous les éléments, puis mixer le tout afin d'obtenir une fine farce. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance.
Hacher une partie de votre truffe dans la farce fine puis réserver au frais. Rincer les boyaux à l'eau claire.
Mettre une partie de la farce fine dans une poche jetable et remplir les boyaux de farce. Réaliser des nœuds simples à chaque extrémité.
Porter une eau à 70°C (très petit frémissement) et pocher les boudins durant 15/20 min. Retirer délicatement de l'eau puis réserver.

• FINITION :

Maintenir la sauce chaude, tailler des lamelles avec le reste de la truffe. Réserver.
Retirer la peau qui entoure votre boudin puis tailler en tranche d'environ 1cm.
Pocher ces morceaux dans la sauce parmesan 5 min.
Réchauffer votre fondue de poireaux puis dresser à votre convenance dans une assiette creuse.
Finir par la sauce.