



La recette du chef David BRET :

COULOMMIERS TRUFFÉ ET PANÉ A L'ANGLAISE SAUCE FRAMBOISE TRUFFÉE



Aujourd'hui je vous propose une de mes créations, un produit à la fois classique et moderne du terroir Français, un plat simple et rapide à réaliser mais très apprécié des gourmets : Le Coulommiers truffé, pané à l'anglaise sauce framboise truffée.

Pour réussir ce plat, il faudra simplement deux choses. En premier sélectionner un très bon Coulommiers de préférence au lait cru. Le plus sera de mettre une truffe de grande qualité,

comme par exemple la Truffe noire du Périgord, la Truffe Noire par excellence. Ensuite, il faut bien respecter la technique de fabrication indiquée sur la fiche technique et laisser reposer le Coulommiers au moins 12 heures enveloppé dans du papier film et le réserver au frais avant de la paner et de le frire. Aujourd'hui je vous le propose en version simple et classique, accompagné de sauce vinaigrette aux fruits secs et d'un mesclun, d'une note de coulis de framboise truffé pour apporter une note de couleur et un côté acidulé.

Recette :

Préparer les éléments de base :

- Couper le coulommiers par la moitié
- Couper les lamelles de truffe à la mandoline.
- Disposer les tranches sur toute la surface et refermer avec la deuxième moitié du coulommiers. Filmer et réserver au froid pour que les arômes se diffusent.

Préparer les éléments de l'anglaise

- Peser et préparer tous les ingrédients de l'anglaise.
- Faire chauffer la friteuse à 160°.
- Couper le coulommiers en quartier
- Paner les quartiers à l'anglaise
- Puis frire en friteuse jusqu'à une coloration blonde du fromage.
- Débarrasser sur un papier absorbant et réserver.

Dressage :

- Disposer au centre de l'assiette un petit tas de salade, arroser légèrement de vinaigrette fruits secs. Disposer le fromage sur la salade. Et tirer un filet de sauce framboise à la truffe avec une cuillère. Envoyer et servir tiède.

Ingrédients :

Éléments de base :

- ✓ Coulommiers (1 pc.)
- ✓ Truffe en tranche fine (Pm.)

Panure à l'anglaise :

- ✓ Farine (150 gr.)
- ✓ Œufs (3 pc.)
- ✓ Mie de pain (300 gr.)
- ✓ Sel poivre (Pm.)

Garniture d'accompagnement :

- ✓ Mesclun (100 gr.)
- ✓ Vinaigrette fruits secs (10cl.)
- ✓ Coulis de framboise à la truffe (10cl.)

Conseil du chef :

Pour accompagner ce mets, subtile et parfumé aux senteurs d'humus des sous-bois, je vous propose de l'accompagner avec un vin rouge Grand Cru d'appellation Pessac-Léognan ou d'un Saint-Emilion Grand Cru. Ce type de vin accompagnera ce mets à merveille avec de la force, de la

finesse et des arômes fruits des bois qui conviendront parfaitement avec les arômes de la Truffe. Je vous souhaite une bonne dégustation.