

Vol au vent à la truffe by Myriam Baya

PRÉPARATION:

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Placez les champignons séchés dans un bol.

Couvrez-les d'eau légèrement tiède et laissez reposer le temps de broser puis d'émincer les champignons frais en fines lamelles. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Quand il commence à mousser, faites revenir les champignons séchés, préalablement égouttés, avec les champignons frais tout en remuant.

Faites cela sur un feu vif/fort afin qu'ils rendent rapidement leur eau sans trop se flétrir. Une fois les champignons cuits, ajoutez la gousse d'ail écrasée au presse-ail, versez la crème puis ajoutez la tartufata dans la sauteuse. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

3. Réchauffez les (biscuits) vol-au-vent pendant 5 à 8 min dans le four préchauffé.
4. Remplissez-les de sauce aux champignons, le tout dressé sur des assiettes bien chaudes. Parsemez de ciboulette ciselée juste avant de servir.