

Croque au levain avec truffe et rilette



Comment commencer ?

Pour la chicorée

1. Coupez la chicorée en deux et faites-la compoter, ajoutez le jus de veau et laissez mijoter jusqu'à cuisson complète.
2. Retirez l'excès de liquide, laissez réduire encore et répartir les chicons sur une plaque de cuisson perforée.
3. Mettez du poids dessus pour que l'ensemble devienne une masse homogène. Laissez-le durcir, puis coupez la chicorée dans la bonne forme.

Pour la poire

1. Epluchez la poire et répartissez-la dans les bocaux.
2. Préparez la superposition aigre-douce en faisant bouillir les composants et versez le mélange sur la poire.
3. Fermez vos bocaux et laissez mûrir pendant une quinzaine de jours.
4. Ensuite, vous pouvez couper la poire en fines tranches.

Pour la noisette

1. Faites-les rôtir au four avec du thym frais, du sel et un peu d'huile de noisette.
2. Une fois qu'elles sont prêtes, cassez les noix en petits morceaux.

Pour la rilette

Confire la cuisse de canard dans la graisse d'oie avec de l'ail, du romarin et du thym à 90°C jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite, la désosser et la mélanger avec un peu de graisse refroidie, du vinaigre de xérès, du sirop de poire, de la ciboulette et de l'échalote. Assaisonnez bien avec du poivre noir et de la fleur de sel.

Build your croque

1. Le pain au levain vient en bas, suivi de la chicorée, de la noisette et de la poire.
2. Terminez avec Le Gruyère AOP Réserve et de la truffe râpée.
3. Terminez à nouveau avec le pain au levain.
4. Griller dans une machine à panini et servir avec la rilette de cuisse de canard.
5. Bon appétit !