

Pommes de terre farcies truffées, sauce aux morilles ou aux cèpes

Les ingrédients pour 3 personnes :

3 grosses pommes de terre
60 g de lard fumé haché
200 g de chair (moitié porc moitié veau hachés finement)
1 échalote
20 cl de Moscatel
1 oeuf + 1 jaune
2 c à s de persil ciselé
1 c à s de ciboulette ciselée
1 c à s de crème fraîche épaisse
1 truffe (12,5 g)

Pour la sauce aux morilles :

30 g de morilles séchées
1 belle échalote
2 pincées de muscade
1 noix de beurre
15 cl de crème liquide
Sel et poivre

Pour la sauce aux cèpes :

150 g de cèpes
1 belle échalote grise
1 noix de beurre
3 c à s de Noilly
15 cl de crème liquide
Sel et poivre

Envelopper les pommes de terre dans de l'alu et les mettre sur la grille du four préchauffé à 200° pendant 1 h environ suivant la grosseur des pommes de terre. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Dans une casserole faire réduire le Moscatel par ébullition jusqu'à 4 cl. Réserver.

Dans une poêle faire rissoler le lard fumé haché avec l'échalote hachée et la chair. Assaisonner.

Retirer les pommes du four, enlever l'alu et couper un chapeau (vous pouvez cuire les pommes de terre la veille). Enlever la pulpe des pommes de terre avec une cuillère, la mettre dans un saladier et l'écraser avec une fourchette. Ajouter le contenu de la poêle, les herbes ciselées, la crème épaisse, l'oeuf, la truffe hachée (réserver 3 lamelles), sel et poivre. Bien mélanger et remplir les pommes de terre avec

cette farce en formant un dôme et tassant un peu. Mettre les couvercles et poser les pommes de terre dans un plat à four. Les badigeonner d'un peu de jaune d'oeuf détendu avec 1 c à c d'eau. Cuire 45 mn environ au four préchauffé à 200°.

Pour la sauce aux morilles, faire réhydrater les morilles dans de l'eau tiède pendant 1/2 h puis les égoutter. Dans une poêle faire revenir l'échalote hachée dans une noix de beurre, ajouter les morilles égouttées et bien rincées, laisser cuire 5 mn en remuant puis ajouter la crème fraîche et laisser épaissir un instant. Saler et poivrer ajouter la muscade.

Pour la sauce aux cèpes, émincer les cèpes. Faire revenir l'échalote dans le beurre, ajouter les cèpes et laisser cuire 5 mn environ jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau, puis ajouter la crème et le Noilly, faire cuire 1 à 2 mn pour épaissir et assaisonner.

Quand les pommes de terre farcies sont cuites les mettre sur les assiettes, répartir la sauce autour et terminer par un cordon de Moscatel réduit. Garnir les pommes de terre avec une morille ou une lamelle de cèpe, une feuille de persil et éventuellement une lamelle de truffe.

Il est évident que vous pouvez faire la recette sans la truffe, c'est délicieux quand même, mais là je voulais donner un côté festif à la recette.