

🍷 Courgette farcie truffée 🍷

🍷 INGREDIENTS 🍷

- 1 courgette ronde
- ½ truffe fraîche
- 40 g de lardons fumés
- ½ oignon blanc
- 60 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- maïzena - sel - poivre

Couper le chapeau de la courgette, la vider à la petite cuillère en prenant bien soin de garder ½ cm d'épaisseur sur les bords. Réserver d'un côté la chair et de l'autre la pulpe.

Pocher la courgette à couvert environ 15 mn dans un bouillon (35 cl d'eau, 40 g de beurre, 5 g de sucre en poudre, sel et poivre) que vous aurez pris soin de préparer et laisser frémir 10 mn avant de commencer la recette. La courgette est cuite dès que la lame du couteau pointu peut traverser la peau de celle-ci.

L'égoutter soigneusement et laisser réduire le bouillon, en ajoutant la pulpe de la courgette. Ciseler l'oignon très fin et le faire suer dans 5 g de beurre. Faire rissoler les lardons et jeter le gras. Tailler le cœur de la courgette en brunoise et faire sauter dans 5 g de beurre.

Détailler la truffe en brunoise en prenant soin de garder les pelures pour la décoration. Rassembler tous les ingrédients dans un bol, ajouter 10 g de beurre et bien mélanger le tout. Farcir la courgette. La passer 15 mn au four à 160 ° C en remettant son chapeau.

Crémer le bouillon, le lier si nécessaire, le mixer, rectifier l'assaisonnement et laisser frémir 5 mn.

Dresser dans une assiette creuse tiédie le consommé et la courgette farcie. Décorer avec les pelures de la truffe.