



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Escalope de foie gras, purée à la truffe

Pour 4 personnes

400 gr de foie gras,

800 gr de pomme de terre charlotte,

1 truffe de 20 gr,

15 gr de beurre doux et 15 gr de beurre salé, sel, poivre



La veille, mettez la moitié de la truffe avec 1l d'eau dans un récipient hermétique et réservé au froid.

Coupez l'autre ½ en petit morceaux, mélangez avec le beurre doux et le beurre salé, couvrez et entreposé au frais.

Le jour même, découper des tranches de foies gras de 1,5 cm, assaisonnez de sel, poivre et remettre au frais.

Retirez le morceau de truffe de l'eau et faire cuire les pommes de terres pendant 20 mn à feu moyen et couvert.

Faire une purée. La faire réchauffer à feu doux en intégrant le beurre truffé petit à petit ainsi que les morceaux de truffe restant.

Faire saisir le foie au dernier moment.

Couleur Kémia



Purée de pois chiches

Pour 4 personnes

200 gr de pois chiches,
1 cuil à café de bicarbonate,
1 dl d'huile de sésame,
jus d'un citron,
sel et poivre



La veille, mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau froide.

Faire cuire les pois chiche dans une marmite d'eau froide en y ajoutant le bicarbonate. Porter à ébullition et faire cuire environ 30 mn. Les pois chiche doivent rester entier.

Les égoutter, les passer sous l'eau froide pour enlever la peau.

Mixer les pois chiches, ajouter l'huile de sésame , le sel, et le jus de citron.

Décorer d'une feuille de menthe et servir frais



Purée de pois chiches

Pour 4 personnes

200 gr de pois chiches,
1 cuil à café de bicarbonate,
1 dl d'huile de sésame,
jus d'un citron,
sel et poivre



La veille, mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau froide.

Faire cuire les pois chiche dans une marmite d'eau froide en y ajoutant le bicarbonate. Porter à ébullition et faire cuire environ 30 mn. Les pois chiche doivent rester entier.

Les égoutter, les passer sous l'eau froide pour enlever la peau.

Mixer les pois chiches, ajouter l'huile de sésame , le sel, et le jus de citron.

Décorer d'une feuille de menthe et servir frais