



Des gros macaronis (pour moi des pacchés)

Du bouillon de poule

Farce pour macaronis

4 artichauts

1 citron

100 g de farine

50 g de truffe noire

100 g de foie gras

La Mornay

20 g d beurre

20 g de farine

200 g de lait

10 cl de jus de truffe

150 g d'emmental râpé

50 g de vieux parmesan (pour gratiner)

Jus de poulet truffé

25 cl de bouillon de poule

2.5 Cl de jus de truffe

40 g de brisures de truffe

Plongez les macaronis dans le bouillon et cuire à frémissement 5 mn de moins que le temps indiqué

La farce

Plongez les artichauts dans de l'eau salée et citronnée et cuire 40 mn laissez refroidir, enlever le foin et couper en brunoise, mettre dans un saladier, taillez le foie gras en petits dès, hachez finement la truffe noire, salez et poivrez et mélangez le tout, farcir les macaronis

Préparez la sauce Mornay

Faire fondre le beurre, ajoutez la farine et laissez cuire 2 mn, ajoutez le lait froid, bien mélanger et laisser cuire 5 mn, ajoutez la truffe et l'emmental

Jus de poulet truffé

Faire réduire le bouillon, y ajouter les brisures de truffe, laissez réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante



Imprimer la recette