

MOUSSE DE POMMES DE TERRE EN SIPHON **(Recette de Jean-Paul ABADIE - L'Amphitryon à Lorient)**

Ingrédients pour 1 siphon Isi de 25 cl :

150 g de pommes de terre à chair farineuse
50 g de jus de truffes
62,5 g de crème fleurette entière
17,5 g d'huile d'olive
1,5 g de feuille de gélatine
QS de sel gros

Mettre à ramollir la gélatine en feuille dans un ramequin contenant de l'eau froide. Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée avec leur peau. Les laisser suffisamment refroidir pour pouvoir les éplucher et en garder 125 g.

Faire tiédir le jus de truffe et y faire fondre la feuille de gélatine ramollie.

Dans le bol d'un blender, mixer ensemble le jus de truffe gélatiné, la crème fleurette et l'huile d'olive pendant une trentaine de secondes. Réserver dans un saladier.

Passer les pommes de terre au presse-purée et les ajouter au mélange précédent avec un fouet jusqu'à obtenir une association onctueuse. Eviter surtout de faire cette préparation dans le bol mixeur car celle-ci corderait. Passer le tout au chinois et verser la préparation obtenue dans un siphon Isi de 25 cl (*à bague en silicone rouge*) sans dépasser le trait-repère interne. Visser ensuite la tête inox sur le corps du siphon, bien fermer et mettre une capsule de gaz dans le compartiment adhoc. Mettre le siphon tête en bas et le secouer fermement 3 à 4 fois de bas en haut. Le maintenir au chaud dans un bain-marie porté à environ 65/70° jusqu'à utilisation. Cette préparation accompagnera très bien une viande de bœuf ou d'agneau, voir un gibier à plumes ou toute autre préparation truffée.