

Bernard Robin

Géline de Touraine truffée sous la peau, rôtie à la broche, purée de pommes de terre « rattes »

Ingrédients :

- 1 GÉLINE DE TOURAINE « LA DAME NOIRE »
- 60 G DE TRUFFES EN 3 PIÈCES (BIEN NOIRES ET PARFUMÉES)
- 1 KG DE POMMES DE TERRE « RATTES »
- 20 CL CRÈME FRAÎCHE FLEURETTE
- HUILE DE PÉPIN DE RAISIN
- 1 CUILLER DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- BEURRE
- PERSIL, HERBES
- SEL, POIVRE.

Préparation : 15 MINUTES

Cuisson : 1 HEURE



Préparez et flambez la Géline de Touraine.
Faites 20 lamelles de truffes de 1 à 2 mm d'épaisseur.
Coupez le reste en brunoise (petits dés).
Gardez l'ensemble dans 2 dl d'huile de pépins de raisin.

Truffez la Géline de Touraine :

Découpez délicatement la peau de la chair et glissez les lamelles de truffes sur les blancs et les cuisses.
Salez, poivrez l'intérieur, ajoutez une noix de beurre et bridez la Géline.

Mettez en cuisson :

Salez, poivrez et arrosez la Géline de Touraine de beurre fondu.
Faites cuire à la broche pendant 30 à 40 mn.
Pendant les 10 premières minutes protégez les blancs avec du papier d'aluminium.
Arrosez de temps en temps.
Gardez le jus de rôti.

Confectionnez la purée de pommes de terre « rattes » :

Épluchez et lavez les pommes de terre.
Faites-les cuire à l'anglaise puis passez-les au tamis.
Réservez la pulpe de pommes de terre.
Desséchez cette pulpe, détendez avec de la crème fleurette réduite, et montez au beurre comme une pâte à choux.



Quand la purée ne colle plus à la casserole, elle est prête.
Attention à ne pas chauffer au-dessus de 60°

Finition et dressage :

Découpez la Géline de Touraine.
Dégraissez, et réduisez le jus de cuisson.
Ajoutez une cuiller à café de vinaigre balsamique et 30 g de jus de truffes.
Montez avec 60 g de beurre.
Vérifiez l'assaisonnement.
Dressez la Géline de Touraine en intercalant les morceaux de blanc et les cuisses.
Déposez une grosse quenelle de purée.
Arrosez la purée avec de l'huile de truffe et brunoise, et la Géline avec le jus de rôti.
Décorez de persil plat et d'herbes de potager.