

Crème de pommes de terre et trompettes de la mort au lard fumé et croustillants de camembert



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de pulpe de pomme de terre farineuse cuite en robe des champs (300 g)

1,5 l de fond de volaille (0,75 l)

1 dl de crème liquide (0,5 dl)

8 fines tranches de poitrine fumée

2 feuilles de brick (4 feuilles)

16 carrés de camembert (j'ai fait 8 rectangles)

75 g de beurre

5 cl d'huile de tournesol

Sel et poivre du moulin

Mettre la pulpe de pomme de terre et le fond de volaille dans une casserole et faire bouillir. Ajouter la crème et 50 g de beurre et mixer le tout. Passer au chinois et assaisonner la crème de pomme de terre et réserver au chaud.

Pendant ce temps couper les feuilles de brick en 2 et envelopper les rectangles de camembert dans ces demi-feuilles. Coller la fermeture avec un peu de blanc d'oeuf si nécessaire. Poser les rectangles côté fermeture sur une assiette et mettre au frais.

Faire revenir les tranches de lard fumé à sec dans une poêle antiadhésive. Réserver.

Faire fondre le reste de beurre dans la poêle et cuire les trompettes de la mort jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Arrêter alors la cuisson et poivrer. Réserver au chaud.

Quand les champignons, la crème de pomme de terre et les tranches de lard sont chaudes préparer des assiettes creuses. Faire chauffer l'huile dans une poêle et mettre à dorer les rectangles de camembert de tous les côtés puis les égoutter sur du papier absorbant. Répartir la crème de pommes de terre dans les assiettes, ainsi que les trompettes de la mort, poser 2 rectangles de camembert par assiette et décorer avec 2 tranches de lard fumé grillées. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>