



Maxime de Ratte du Touquet à la truffe
Une recette de Joris Lassalle, chef du restaurant Les Petites Cocottes au Touquet

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 35 g de truffes noires
- 200 g de beurre doux fondu
- poivre noir du moulin
- sel
- sel de Guerande

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez les Ratte du Touquet et faites-les blanchir 20 min dans l'eau non-salée. Taillez-les en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
3. Détaillez les truffes en lamelles très fines à l'aide d'une mandoline.
4. Réalisez une rosace en alternant lamelles de truffes et lamelles de pommes de terre sur une feuille de papier sulfurisé préalablement beurrée. Salez et ajoutez une touche de beurre fondu.
5. Enfournez pendant 8 min.
6. Ajoutez une pincée de sel de Guérande avant de servir.