



Le Coquillotto à la truffe, lard fumé et jus de volaille
*Une recette de Thomas Cherbit, chef de Pipalottes Table et
Epicerie*

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 gr de Poitrine de lard fumé ibérique
- 320 gr de Coquillette
- 90 gr de Parmigiano Regiano
- 60 gr de Mascarpone
- 100 gr de beurre d'Echiré Bordier
- 120 gr d'Oignons blancs des Cévennes
- 60 cl de vin jaune
- 75 gr de Truffe Melanosporum
- 80 gr de Jus de volaille réduit
- 40 cl de fond blanc de volaille
- 1 botte de ciboulette
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

1. Éplucher et nettoyer les oignons. Les ciseler finement.
2. Émincer en julienne le lard fumé.
3. Faire suer les oignons. Ajouter le lard ainsi que la truffe noire hachée et nacrer les coquillettes.
4. Déglacer au vin jaune.
5. Mouiller le tout au fond blanc. Porter à ébullition et ajouter une gousse d'ail écrasée, une branche de thym et une feuille de laurier ainsi que le mascarpone et laisser cuire 3 minutes à petite ébullition.
6. Ajouter le parmesan.
7. Dresser dans une assiette creuse et pour finir ajouter le petit jus de viande et la ciboulette ciselée.

Le petit plus

Râper de la truffe melanosporum juste avant de servir

Les Pipalottes

49, rue de Rochechouart, Paris IXe

© Gabriel Lenoble Photography