



## TRUFFE BLANCHE

### Ingrédients pour 4 personnes

#### **Farce fontina**

250 g de crème liquide  
190 g de fontina  
Sel, poivre

#### **Pâte à ravioles**

250 g de farine T55  
8 jaunes d'œufs + 1 pour badigeonner  
7 g de sel fin

#### **Glaçage Fontina**

250 g de crème liquide  
125 g de fontina  
Sel, poivre

#### **Mousse jaune d'œuf**

12 gros œufs (250 g de jaunes)  
50 g d'eau

#### **Dressage**

40 g de truffe blanche d'Alba



### Préparation

#### **Farce Fontina**

Faire chauffer la crème, ajouter la Fontina coupée en dés, assaisonner.  
Laisser infuser 20 minutes, puis mixer, laisser refroidir et mettre en poche.

#### **Pâte à Ravioles**

Mélanger au batteur la farine, les jaunes d'œufs et le sel, laisser reposer la pâte 15 minutes, puis étaler à la machine à pâte au n° 9. Couper des bandes, badigeonner à l'œuf battu avec un pinceau, ajouter la farce, rabattre la bande, recouper au coupe-pâte cannelé, former des agnolotti.

#### **Glaçage Fontina**

Faire chauffer la crème, ajouter la Fontina coupée en dés, assaisonner.  
Laisser infuser 20 minutes, puis mixer et passer au chinois.

#### **Mousse jaune d'œuf**

Faire cuire les œufs dans un thermoplongeur à 64 °C pendant 1 heure, les écaler dans de l'eau, garder les jaunes. Les mélanger avec l'eau, mettre en siphon.

#### **Dressage**

Dans chaque assiette creuse, dresser au siphon la mousse jaune d'œuf à hauteur, ajouter 5 agnolotti réchauffés dans le glaçage Fontina.  
Terminer avec les lamelles de truffe blanche taillée à la mandoline.



**Chef ARNAUD LALLEMENT**  
*L'Assiette Champenoise*  
40 avenue Paul Vaillant Couturier  
51430 TINQUEUX