

Le Plus des Chefs

CRAIG PENLINGTON
RESTAURANT DU PEYROU À NEUCHÂTEL



TARTINE DE PATA NEGRA DE SANGLIER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 8 tranches de cou mignon de pata-negra des frères Alcala
- 8 tranches de pata-negra de sanglier des frères Alcala
- 4 tranches de pains aux noix grillées
- 15 petites chanterelles au vinaigre
- 2 carottes fan taillées en fines bandes
- 10 noisettes torréfiées coupées en 2
- 5 cuillères à soupe de noisettes moulues
- 5 tranches de lard séché, réduit en poudre et mélangé aux noisettes moulues
- 20g parmesan râpé pour les dentelles
- 15 feuilles de chou de Bruxelles marinées dans de l'huile d'olive, sel et poivre
- 4 figues en purée

Ingrédients pour la mousse de truffe et noisette:

- 1dl de crème 35%
- 2dl de lait entier
- 20 g noisettes torréfiées
- qq gouttes d'huile de truffe
- 1 feuille de gélatine trempée dans de l'eau froide
- Cerfeuil et roquette pour la décoration

PRÉPARATION :

1er étape - Mousse truffe-noisette

- Mettre à tremper la gélatine 15mn dans de l'eau froide
- Mettre la crème au frais
- Dorer les noisettes au four à 180°, pendant 7mn puis les ajouter au lait. Cuire à feu doux le tout pendant 10mn, ajouter de l'huile de truffe et assaisonnement puis mixer le tout.
- Passer à travers une passoire fine, ajouter la crème froide, puis la gélatine en mélangeant.
- Verser le liquide dans un siphon ajouter deux cartouches de gaz.
- Réserver au frais, 2 heures

2e étape - Dentelle au parmesan

- Saupoudrer le parmesan dans une poêle tiède.
- Une fois légèrement coloré, décoller avec une spatule et faire sécher la dentelle sur un papier absorbant

3e étape - Dressage

- Tartiner le pain avec la mousse truffe-noisette et poser les tranches sur la purée de figue
- Déposer garniture, feuilles de chou, carottes, chanterelles
- Garnir de pata negra
- Décorer l'assiette avec la poudre de noisette-lard et la dentelle au parmesan selon la photo.

LE VIN SUGGÉRÉ:
LE PINOT NOIR BARRIQUE

EN SAVOIR PLUS SUR LE
RESTAURANT DU PEYROU