

## Pommes de terre aux truffes.



**Température : 100°C**

**Taux d'humidité : 80%**

**Cuisson : 25 à 30 min**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

6 pommes de terre de taille moyenne, fermes à la cuisson

2 cuillères à soupe d'huile de truffe

### **Pour la sauce**

180 g de demi-crème acidulée

1 filet de sauce Worcestershire

3-4 filets de tabasco

1 cuillère à soupe de pâte de truffe noire ou de truffe blanche (achetée dans le commerce, prête à l'emploi)

2-3 cuillères à soupe d'huile de truffe

Sel marin, poivre du moulin

6 œufs de caille

3-4 truffes noires marinées

ou une truffe blanche fraîche

Crème de balsamique (vinaigre balsamique épais)

et 3-4 brins de ciboulette pour le décor

### **Préchauffez le four à 100°C, 80% d'humidité.**

- Épluchez les pommes de terre, badigeonnez-les tout autour avec l'huile de truffe, salez-les et mettez-les dans le plat Gastro Norm non perforé.
- Faites cuire 25-35 min dans le four à vapeur préchauffé, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- Pendant ce temps, préparez la sauce : dans un poêlon, faites chauffer la demi-crème acidulée avec la sauce worcestershire, le tabasco et la pâte de truffe. Relevez avec l'huile de truffe, salez et poivrez.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 10 min. Dans une poêle, faites cuire les œufs de caille au plat.

- Sur des assiettes préchauffées, déposez un peu de sauce aux truffes, placez-y une pomme de terre coupée en tranches. Dressez-y un œuf de caille au plat et parsemez de truffe noire ou de truffe blanche fraîchement raboutée.
- Décorez avec la crème de balsamique et la ciboulette.