









Délicieux

Ingrédients pour 20 délicieux :

Pour la pâte à Valentin :

300 gr de farine
35 gr de fécule de pommes de terre
250 gr de beurre
5 gr de sel
15 gr de sucre
7 cl de lait entier
2 jaunes d'oeuf

Pour la garniture :

600 gr de grosses pommes de terre
50 gr de truffe fraîche
120 gr de graisse de canard
90 gr de cantal rapé
sel fin, poivre du moulin



Progression de la recette:

Préparez la pâte à Valentin :

Pour ce faire, dans un saladier, mélangez, la farine avec la fécule de pommes de terre, le sel et le sucre. Incorporez du bout des doigts le beurre préalablement ramolli. Terminez en incorporant le lait et les jaunes d'oeuf, malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Réservez au frais.

Préparez la garniture des délicieux :

Epluchez les pommes de terre et taillez en bouchon puis découpez en rondelles régulières d'un demi centimètre d'épaisseur.

Chauffez dans une grande poêle la graisse de canard puis faites dorer les rondelles de pommes de terre, assaisonnez avec le sel et le poivre. Débarrassez et égouttez sur un papier absorbant. Réservez au chaud.

Parallèlement découpez en tranches fines les truffes.

Pour le montage, chemisez des petits moules avec la pâte à Valentin que vous aurez préalablement étalée avec le rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné.

Montez en superposition avec une rondelle de pomme de terre, une pincée de Cantal rapé, une lamelle de truffe et répétez l'opération jusqu'en haut du moule.

Recouvrez d'une fine couche de pâte et décorez avec des petits croissants de pâte que vous aurez détaillés à l'emporte pièce.

Préchauffez le four à 180°C et enfournez pour 35 mn. Sortez du four et dégustez chaud.

Une recette élaborée par Thierry Charrier et Charles Karmann.