

le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

Herfstige schorseneren en aardperen met witte truffel

Recept voor 6 personen

Voor de Schorseneren:

Ingrediënten:

- 1l witte gevogelte fondsen
- 1 grote sjalot, gehakt
- 100 ml slagroom 35 ° / °
- 100 ml droge witte wijn
- 50 ml alcohol witte azijn
- 2 gele citroenen
- 1 snufje keuken zout
- 1 kg schorseneren

Methode:

Schraap de schorseneren met een nagelborstel om de aarde te verwijderen. Spoel grondig onder stromend water om de zand te verwijderen. Duik ze in een citroen waterbad om te voorkomen dat ze oxideren. Kook (overdekt) de hele schorseneren in een pan met de kippenbouillon, room, de citroensap, azijn, sjalot en zout, +/- 45 minuten (afhankelijk van de grootte van de schorseneren). Laat ze in de pan in het kooksap afkoelen. Eenmaal afgekoeld, ze op verschillende lengtes snijden, hun stabiliteit controleren en ze opwarmen in een klein beetje gevogelte fonds met een klontje boter voor de glans. Warm houden voor dressuur.



le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

De aardpeer mousseline:

Ingrediënten:

- aardpeer 1 kg
- 1 gele citroen
- 200 ml volle melk
- 200 ml slagroom 35 ° / °
- as poeder
- Zout en peper

Methode:

Schil de aardperen met een dunschiller en plaats ze in een citroen-waterbad. Snijd de aardperen in uniforme stukken en kook ze (overdekt) in een pan met de melk, de room, peper en zout. Kook op hoog vuur (+/- 20 minuten), mix ze door en zeef ze dun. Warm houden voor dressuur.

Voor toppings:

- * 18 schorseneren chips met een beetje olijfolie, zout en peper.
- * 18 geroosterde kip huid stukjes.
- * 18 chips van gebakken aardpeer.
- * 18 mosterd blaadjes met een beetje olijfolie, zout en peper.
- * 30 gram geraspte witte truffel uit Alba.

Om te serveren:

Plaats de aardpeer mousseline in een cookie cutter van 10 cm diameter met een lepel om vormen te maken (takjes bijvoorbeeld) en vervolgens strooi as poeder om de reliëfs te markeren. Plaats de verschillende stukjes schorseneren recht op het bord, afwerken met de schorseneren chips, kip huid, aardpeer chips, mosterd blaadjes en witte truffels. (zie foto)