

Galette de truffes aux oignons et lard fumé (Recette de Robuchon)



pour 4 personnes

Ingrédients

4 truffes noires de 50 g chacune environ
1 gousse d'ail coupée en deux
45 g de beurre fondu
8 oignons moyens (1 kg environ)
2 c à s de graisse d'oie
gros sel de mer et poivre blanc du moulin
4 fines tranches de lard maigre très froid (120 g environ)
8 cl de crème fraîche
sel fin

préparation

1. préchauffez le four à 240° C (thermostat 9)
2. découpez dans du papier sulfurisé 12 ronds de 13 cm de diamètre (3 par personnes)
3. parez les truffes de manière à les détailler en minces rondelles régulières, hachez finement les parures
4. frottez d'ail les rondelles de papier, puis badigeonnez largement le côté aillé avec le beurre fondu en commençant par le milieu, rangez les lamelles de truffes en cercle sur le côté beurré en les faisant se chevaucher légèrement, **badigeonnez le dessous de chaque lamelle de truffes** de manière à faire adhérer toutes les lamelles les unes aux autres lorsqu'elles sont toutes en place, badigeonnez toute la surface avec une bonne couche de beurre et posez par-dessus une autre rondelle de papier côté beurré contre les truffes appuyez fortement dessus, confectionnez tous les fonds de tarte de la même façon mettez-les au réfrigérateur moins 1 heure pour faire durcir le beurre **vous pouvez préparer ces disques de truffes de 6 à 8 heures à l'avance : dans ce cas couvrez-les d'un film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur**
5. coupez les oignons en deux faces coupées sur le plan de travail puis détaillez-les en lamelles très fines presque transparentes
6. mettez la graisse d'oie dans un poêlon sur feu vif, ajoutez les oignons, salez, poivrez, faites cuire 10 minutes en remuant sans arrêt. Les oignons ne doivent pas prendre couleur. Réservez
7. sortez le lard du réfrigérateur enlevez le gras et détaillez le en petits dés **minuscules le parfum du lard se dégagera encore plus** portez à ébullition une petite casserole d'eau, mettez les lardons dans une passoire et

- plongez celle-ci dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Egouttez les lardons
8. ajoutez les parures de truffes aux oignons et réchauffez le mélange sur feu doux pendant 30 secondes, ajoutez les lardons et poivrez largement en mélangeant sans arrêt pendant 1 minute, incorporez la crème et faites cuire encore 1 minute en remuant, goûtez pour rectifier l'assaisonnement, le mélange doit être assez poivré
 9. répartissez le mélange oignons sur 4 assiettes plates, aplatissez-le en forme de galette de la même taille que les disques aux truffes. Servez-vous du troisième cercle de papier comme patron mais ne le mettez pas sous les oignons
 10. pour assembler les "tartes" : sortez les disques aux truffes du réfrigérateur et retirez la rondelle de papier du dessus, renversez-les sur les oignons et laissez en place la rondelle papier. Passez les assiettes dans le four pendant 1 minute, le temps de faire fondre le beurre qui tient les truffes ensemble, sortez les assiettes du four dès que le beurre est fondu et retirez la rondelle de papier. Salez, poivrez. Servez avec du pain de campagne frotté d'ail et grillé

Astuce : mettez-le au congélateur 30 minutes il sera plus facile à découper