

CRÈME FROIDE DE POMME DE TERRE, **JUS DE TRUFFE ET COPPA**

Ingrédients pour 4 personnes :

3 pommes de terre
1 blanc de poireau
25 cl de crème liquide
QS jus de truffe
4 tranches de coppa
QS beurre
QS sel et de poivre

Chauffer le four à 160°.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les débiter en petits cubes. Laver et émincer finement le blanc de poireau. Faire revenir dans un faitout la julienne de poireau et les dés de pommes de terre dans un peu de beurre durant 2 minutes. Ajouter de l'eau à hauteur, assaisonner et cuire jusqu'à évaporation presque complète. Ajouter la crème liquide et laisser réduire 2 minutes. Mixer le tout, débarrasser au frais dans un saladier.

Tailler les tranches de coppa en petites lamelles, les disposer sur une plaque antiadhésive et les faire sécher dans le four ramené à 150° durant 5 minutes. Les lanières doivent être croustillantes, mais pas brûlées.

Lorsque la crème de pomme de terre est bien refroidie, lui incorporer du jus de truffe suivant votre goût. En remplir des verrines et surmonter avec des lamelles de coppa séchées.