

# RIVER CAFÉ

## « Tartelette aux truffes noires, Burrata crémeuse »

*Chef : David CURNIL*

### SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€€

### TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 3 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Tranches de pain de mie rondes

2 Boules de 100 g de Burrata

60 g Truffes de noire Melanosporum

100 g Céleri boule

4 Petits bouquets de mâche

2 cl Vinaigre de Barolo

7,5 cl Huile d'olive



### PRÉPARATION

Tailler la truffe en fines lamelles à la mandoline.

Hacher les parures de truffe.

Écraser à la fourchette la Burrata.

Incorporer dans la Burrata les brisures de truffe.

Assaisonner avec du poivre.

Préparer la vinaigrette avec le vinaigre de Barolo et l'huile d'olive et ajouter un peu de truffe hachée.

Tailler le céleri en petits cubes de 5 mm de côté.

Les blanchir à l'eau bouillante salée.

Poêler au beurre le pain de mie sur les 2 faces.

### DRESSAGE

Dans un cercle déposer le pain de mie.

Ajouter la Burrata sur ½ cm d'épaisseur.

Ranger les lamelles de truffe en rosace sur la Burrata.

Déposer quelques dés de céleri, la mâche, la vinaigrette à la truffe et quelques grains de fleur de sel.

### ACCORD MET / VIN

Vin Blanc : Château neuf du pape 2013