



CAPUCCINO GLACE DE COCOS AUX TRUFFES



Pour une mise en bouche de 8 personnes

Le velouté :

75g de cocos, 1 bouquet garni, 50g de lard fumé, 1 carotte grossièrement coupée, 1 gousse d'ail, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1/3 de tablette de bouillon de volaille knorr, 5cl de crème fleurette, jus de truffes.

Tremper les cocos une nuit à l'eau froide, égoutter et les cuire avec la garniture 25mn à la cocotte minute dans 2 fois leur volume d'eau. Mixer ajouter la crème, 1 petite pointe d'ail, 5cl de jus de truffes. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

La chantilly à la truffe :

Monter 15cl de crème fleurette entière en chantilly ferme ajouter pour la raffermir 2 gouttes de gin ou à défaut de jus de citron. Incorporer 2cs de jus de truffes, battre pour raffermir et râper dessus $\frac{1}{2}$ petite truffe. Mélanger avec précaution

Le dressage :

Remplir au $\frac{3}{4}$ des petits verres de velouté, pocher la chantilly à la truffe dessus, décorer de quelques copeaux de truffes.