



**26** Champ de Mars

**27**  
JANV  
2019

## **RECETTE DE SÉBASTIEN BONNET, CHEF DU RESTAURANT LE KLEBER (CREST)**

### **MILLE-FEUILLES TRUFFES ET ST-JACQUES**

*Pour 4 personnes :*

- > Acheter chez le poissonnier 16 pièces de St-Jacques décortiquées.
- > Les couper en deux, les assaisonner avec du sel et du poivre blanc.
- > Mettre un filet d'huile d'olive de Nyons.
- > Acheter une jolie truffe ronde (si possible d'environ 50 g)
- > Faire de jolies tranches et les positionner entre les 2 parties de la St-Jacques.
- > Finir par une pincée de fleur de sel.

Bon appétit !





26 Champ de Mars

27  
JANV  
2019

## RECETTE DE SÉBASTIEN BONNET, CHEF DU RESTAURANT LE KLEBER (CREST)

### PAIN PERDU, POIRE ROTIE, TRUFFE ET GLACE VANILLE

> Une brioche rassie

> Appareil pour imbiber les brioches :

- 2 œufs
- 250 g de lait
- 50g de sucre

Réunissez tous les ingrédients dans un saladier et mixez-les (au mixeur plongeant), réservez ensuite au frais.

> Purée de poires à la truffe :

- 4 poires bien mûres (Williams)

Coupez les poires en morceaux (avec la peau et les pépins), mettez-les dans une casserole avec une goutte d'eau, cuisez-les avec un couvercle, puis mixez-les et passez-les au tamis fin.

> Poire rôtie :

- 4 poires mûres
- 500 g de sucre
- 1 litre d'eau

Épluchez et videz les poires, puis pochez-les dans le sirop frémissant 10 à 15 min. La cuisson dépend de la maturité de poire, attention de ne pas trop les cuire (al dente).

> Glace vanille (recette pour sorbetière) :

- 500 g de lait
- 100 g de crème
- 120 de sucre
- 100 g de jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille

Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse. Mélangez les jaunes et le sucre, réunissez dans la casserole et cuire à 80°C (comme une crème anglaise). Refroidir et turbiner.

**Finition** : Coupez des tranches de brioche de 3 cm puis imbiber-les avec le premier appareil. Poêlez-les avec un peu d'huile et de beurre (faites-mes bien colorer sur chaque face). Avec un emporte-pièce rond, faites un trou au milieu des tranches. Au moment de servir, passez-les au four pour finir de les cuire. Coupez les poires pochées en quatre et poêlez-les avec du beurre. Faites-les bien colorer et arroser-les avec le beurre. Faites chauffer la purée de poires râpées à la truffe dedans.

**Dressage** : Au milieu de l'assiette, disposez la tranche de brioche, remplissez le trou de purée de poires et faites des points ou virgules sur l'assiette. Disposez les poires rôties de chaque côté de la brioche, posez une boule de glace vanille sur le trou et râpez généreusement de la truffe dessus.

**Et dégustez !**

