

VICHYSOISE AU SEL DES VIKINGS ET À LA TRUFFE

Restaurant ENFIN à Barr*

Carole ECKERT, Anne-Cécile SCHERRER et Léo STRECKDENFINGER

Pour 12 personnes (3 à 4 L environ)

- 1 kg de poireaux coupés en morceaux et très bien lavés
- 700 g de pommes de terre épluchées et coupées en cubes
- 100 g d'oignons émincés
- 1,5 litres d'eau (pas de bouillon de volaille ou légumes qui serait salé car on va privilégier le sel des Vikings qui est fumé)
- 25 g de sel des Vikings (quantité de base mais vous pouvez en mettre un peu plus si vous voulez avoir le goût de fumé plus marqué)
- 1 l de crème liquide (si possible à 35%)
- 50 g de beurre coupé en morceaux.
- 10 g de truffe hachée dans l'huile d'olive (parfois ça s'appelle tartuffata) ou à défaut, ½ c. à café d'huile de truffe.



Préparation

- Faire suer au beurre les oignons et les poireaux.
- Ajouter les pommes de terre.
- Mouiller à hauteur, saler.
- Porter à ébullition, écumer et compter 35 à 40' de cuisson.
- Ajouter la crème, porter à ébullition, mixer et passer. La consistance doit être crémeuse et veloutée.
- Puis ajouter la purée de truffes.
- Servir brûlant et ajouter dans l'assiette un tour de moulin à poivre.

Le conseil du chef : une julienne de poireaux étuvés, quelques dés d'anguille fumée, un peu de crème montée et cela fera une entrée des plus remarquées, ou bien déposer sur l'assiette de velouté brûlant quelques fines tranches de baguette grillée tartinées au beurre mêlé de brisures de truffe et déguster



**Pour financer l'achat de 2 fauteuils
de compétition pour joueurs de handball handicapés
de la section hand-fauteuil du Sélestat Alsace Handball.**