

Giorgio Galati

Quenelles de Mont d'Or, velouté d'artichaut au Munder Safran et morilles parfumées à l'huile de truffes

**Pour 10 personnes en mini verrines
diamètre 8cm**

1 Mont d'or

1 Munder Safran

1 grosse boîte de fonds d'artichaut 500gr

3 pommes de terre

1 l de bouillon de volaille

2 cs de crème fraîche épaisse

quelques morilles (30pcs)

huile de truffe

feuilles de laurier

Cuire les pommes de terre non pelées à l'eau (j'ajoute toujours quelques feuilles de laurier dans l'eau de cuisson)

Egoutter les fonds d'artichauts, les mettre dans un blender avec le bouillon chaud et le Munder Safran, les pommes de terre cuites et pelées.

Mixer finement, ajouter la crème fraîche, un peu d'huile de truffe et mixer à nouveau. Maintenir à température.

Faire chauffer le fromage Mont d'Or quelques minutes au four afin de rendre la pâte très moelleuse.

Dressage

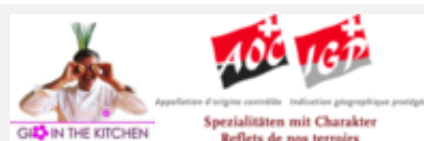
Répartir le velouté dans les verrines creuses, déposer une quenelle de Mont d'Or au milieu et ajouter quelques morilles, verser quelques gouttes d'huile de truffe et déguster illico!

GIO IN THE KITCHEN

1201 Genève - Suisse

T +41 79 225 55 60

www.giointhekitchen.ch



Gio In The Kitchen
1201 Genève