

Rigatonis farcis à la truffe noire



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
90 g	Beurre doux	~
1	Brisure de truffe en boîte 1/8 PLANTIN	0008625
1	Cerfeuil	~
10 pièces	Ciboulette	~
5 centilitres	Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF	0171860
50 centilitres	Crème fraîche liquide entière	~
2.5 litres	Eau	~
5 pièces	Echalotes moyennes	~
150 g	Fumet de crustacés en boîte 900 g CHEF	0001838
2 boîtes	Garniture forestière en boîte 4/4 SABAROT	0089656
PM	Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche en bouteille 100 ml PLANTIN	0202927
7 pièces	Jaunes d'œuf	~
50 g	Miso en poudre en boîte 250 g ARIAKE	0092985
PM	Muscade moulue en boîte 435 g DUCROS	0010315
5 tranches	Pain de mie en tranche 10 x 10 cm en paquet 500 g JACQUET	0189415
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
1	Rigatoni en paquet 500 g DE CECCO	0038318
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Sel fou en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244928

Étapes de préparation

- 1 Préparer la farce aux champignons : Hacher les échalotes et les faire revenir dans le beurre. Ajouter les champignons bien égouttés et faire revenir à feu vif. Assaisonner de muscade, de quelques gouttes d'huile à la truffe et de sel fou moulu.
- 2 Hors du feu ajouter les tranches de pain rassis taillées en petits cubes. Ajouter le cerfeuil et les jaunes d'œuf. Réserver en poche pâtissière. Faire cuire les rigatoni dans un grand volume d'eau salée et aromatisée au concentré de champignons.
- 3 Egoutter les pâtes en fin de cuisson (al dente). Les farcir à l'aide la poche pâtissière.
- 4 Placer les pâtes farcies dans un plat allant au four beurré et les enfourner à 165°C pendant 15 à 20 minutes. Pendant ce temps, faire réduire la crème fraîche de moitié, avec une partie de la brisure de truffe. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 5 Dresser les rigatoni farcies en bouquet dressé et les lier avec un brin de ciboulette. Verser un cordon de crème tout autour et ajouter quelques gouttes d'huile à la truffe et quelques points de brisure de truffe.
- 6 Finir avec un brin de cerfeuil et servir aussitôt.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits rouge AOC BIO en bouteille 75 cl A L'ORIGINE DOMAINE PATRICK HUDELOT