

STRUDEL AUX CÈPES ET TRUFFE



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter les cèpes et le speck haché. Étaler la pâte feuilletée et la garnir avec les tranches de speck et l'Emmenthal. Verser le mélange précédemment obtenu et fermer le strudel. Le décorer avec des éléments de pâte feuilletée précédemment réservée. Dorer le strudel à l'œuf et cuire au four à 170/180°C pendant 35 minutes. Dans un plat, disposer au centre la Fondue délayée à chaud avec une goutte de lait, placer le strudel tiède dessus et décorer avec des copeaux de Carpaccio de truffe.

Ingrédients Menù

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X
250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
q.b. Carpaccio di tartufo - P69

Ingrédients

1 dose farce à base de ricotta
350 g pâte feuilletée
200 g speck haché
6 tranches de speck
90 g Emmenthal en tranches
1 jaune d'œuf
Lait