

*Tartes, tourtes, quiches*

# Tartelette aux truffes, poireaux et échalotes



**2h25**

TEMPS TOTAL

**1h40**

PRÉPARATION

**45 min**

CUISON

**0**

REPOS

**436**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les tartelettes

40 g **Truffe**  
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
3 **Poireau**  
1 **Fleur de sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la fondue d'échalotes

10 **Echalote(s)**  
80 g **Lard fumé**  
40 g **Beurre**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Thym**  
1 feuille(s) **Laurier**  
10 cl **Porto**  
1 trait **Huile d'olive**

## Étape 1

Préparation des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 A l'aide d'un emporte pièce, découper des disques dans la pâte feuilletée.
- 3 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne lève trop à la cuisson.
- 4 Déposer les disques sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Recouvrir les disques d'une autre feuille de papier sulfurisé, poser une plaque de cuisson dessus pour tasser les disques.
- 6 Poser une cocotte d'environ 2 kg sur la plaque pour maintenir les disques bien à plat.
- 7 Cela permettra d'obtenir un feuilletage non levé.
- 8 Enfourner la pâte à 180°C (Th.6) pendant 20-25 minutes.
- 9 Il est important d'enfourner une pâte froide dans un four très chaud pour obtenir un feuilletage croustillant.

## Étape 2

## Préparation des échalotes et du lard

- 1 Eplucher et émincer grossièrement les échalotes. Réserver dans un bol.
- 2 Parer la poitrine de porc en enlevant la couenne et le côté poivré.
- 3 La couenne et le côté poivré peuvent être conservés puis utilisés dans un bouquet garni, un ragout ou un bouillon, par exemple.
- 4 Tailler la poitrine en allumettes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver avec les échalotes.
- 5 Pour tailler plus facilement la poitrine, la laisser pendant quelques minutes au congélateur avant la découpe.

### Étape 3

#### Cuisson de la compotée d'échalotes au lard

- 1 Dans une casserole, chauffer sur feu vif l'huile d'olive et le beurre.
- 2 Ajouter les échalotes, le lard, l'ail préalablement émincé, le thym et le laurier. Mélanger avec une cuillère en bois et laisser roussir.
- 3 Quand les échalotes ont coloré, les déglacer avec le porto et les faire flamber.
- 4 Mélanger puis laisser compoter pendant 15 minutes sur feu doux.
- 5 Lorsque les échalotes ont pris une coloration brune, les retirer du feu et laisser reposer à température ambiante.

### Étape 4

#### Préparation de la truffe et des poireaux

- 1 Tailler les poireaux au dernier moment pour éviter qu'ils ne prennent un goût trop fort.
- 2 Retirer les deux premières couches du blanc des poireaux, les tailler en deux dans la longueur. S'assurer qu'il ne reste pas de terre.
- 3 Émincer les poireaux très finement à l'aide d'un couteau éminceur bien aiguisé. Réserver dans un saladier.
- 4 Hacher la truffe à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver avec les poireaux.
- 5 Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre. Mélanger avec une fourchette.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les disques de pâte du four.
- 2 Poser le fond de tarte sur le plan de travail, placer l'emporte pièce dessus afin de pouvoir garnir la pâte.
- 3 Disposer une couche d'environ 0.5 cm de compotée d'échalotes sur la pâte.
- 4 Ajouter une couche de poireaux aux truffes.
- 5 Mettre la tartelette avec l'emporte pièce sur une plaque, la placer sous le grill du four pendant 30 secondes.

6 Disposer sur une assiette et ôter l'emporte pièce. Servir.