

L'ART DE DRESSER SES ASSIETTES

Stéphanie Aimé, *maître restaurateur*

Voilà, donc là je fais chauffer mon jus qui est un jus de cèpes. Donc là je vais dresser mon risotto de chou-fleur. On va poêler quelques petits champignons de saison. Alors évidemment, quand on a des cèpes, en ce moment nous on a des cèpes, des sanguins donc voilà : on fait avec les petits champignons de saison. On va ajouter nos petits champignons, qu'on a poêlés, juste avant. Notre jus de cèpes. Voilà. On va arrêter le gaz puisque je ne cuisine qu'au gaz. Donc là je dresse avec une petite tuile de parmesan pour égayer l'assiette. Ça c'est un petit crumble de chorizos qui met un peu de couleurs et du croquant dans la recette. On va mettre nos deux petites lamelles de truffes pour décorer l'assiette. Et puis, pour finir, on va mettre notre tartare de truffes, juste autour dans le jus de cèpes. Voilà. Voici mon risotto de chou-fleur accompagné de ses truffes de la propriété. Je vous souhaite un excellent appétit !