

INGRÉDIENTS

pour env. 4 personnes

- Feuilles de chou (8 à 10 grandes)
- Beurre
- Sel
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de gruyère AOP
- Saucisson
- Jus de viande à la truffe

GÂTEAU DE SAUCISSON, CHAMPIGNONS, CHOU ET GRUYÈRE

avec les chefs Romain Paillereau & Benoît Kolly

PRÉPARATION

DES INGRÉDIENTS

01. Faire revenir les feuilles de chou dans une sauteuse avec une noix de beurre et une pincée de sel. Cuire 2 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent souples, puis réserver hors du feu.
02. Émincer finement les champignons de Paris.
03. Tailler des copeaux de Gruyère AOP à l'aide d'un économe.
04. Cuire le saucisson dans de l'eau frémissante. Retirer la peau et découper en fines tranches.

MONTAGE DU GÂTEAU

05. Recouvrir un bol de film alimentaire.
06. Disposer les feuilles de chou au fond et sur les côtés du bol.
07. Procéder par couches :
 - Déposer le saucisson au centre, entouré des champignons.
 - Ajouter les copeaux de Gruyère AOP.
 - Arroser d'une cuillère à soupe de jus de viande à la truffe.
 - Terminer chaque couche par une feuille de chou. (Répéter environ 5 couches.)



08. Bien tasser, refermer avec le film alimentaire et placer un poids sur le dessus. Réserver au frais pendant 1 heure.
09. Sortir du réfrigérateur juste avant le service, déballer et découper en quatre parts.

DRESSAGE

01. Placer une tranche de gâteau au centre de l'assiette.
02. Verser le jus de viande à la truffe autour, sur la moitié du pourtour de l'assiette.