PETITS CHAUSSONS DE POMME DE TERRE AUX TRUFFES NOIRES   
   
**Assez difficile**

**Préparation:** 50 min  
**Cuisson:** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes:  
- 80g de [**truffes noires fraîches**](javascript:HLExecute('hlid[=]2[&]comp[=]2[&]itmid[=]2896736')) (ou [**truffes noires en verrines 1er Choix**](javascript:HLExecute('hlid[=]2[&]comp[=]2[&]catid[=]316131')))  
- 800g de pommes de terre (Bintje)   
- 100g de poireaux  
- 100g d'oignons  
- 250g de beurre   
- Sel et poivre blanc moulu  
   
Préparation:  
Éplucher les pommes de terre, les poireaux, les oignons et les laver à grande eau. Tailler les pommes de terre à la mandoline en lamelles de 8mm d'épaisseur; il en faut en tout une cinquantaine. Les rincer longuement afin de retirer l'amidon et les laisser ensuite dans l'eau.

Mettre 150g de beurre dans une petite casserole sur un feu très doux. Le petit lait va peu à peu se déposer et les impuretés monter à la surface: on les retirera alors avec une petite écumoire et l'on versera ensuite le beurre délicatement dans une autre casserole pour le séparer du petit lait. Le beurre ainsi obtenu est dit "clarifié".

Émincer très finement les oignons et les poireaux et les faire étuver à feu très doux dans une casserole munie de son couvercle jusqu'à cuisson complète. Égoutter les pommes de terre et bien les essuyer avec un linge, puis les mélanger dans une bassine avec le sel, le poivre et les 3/4 de beurre clarifié.

Beurrer la plaque à rôtir et déposer les lamelles de pommes de terre en les faisant se chevaucher. Mettre au four à température pas trop élevée (Th 6) pendant 15 minutes environ, puis tester la cuisson des pommes de terre en les pressant entre les doigts.

Tailler les truffes en fines lamelles. Étaler les lamelles de pommes de terre sur le plan de travail (il en faut 6 par personne). Disposer sur chaque lamelle un peu de poireau et oignon et, par dessus, une lamelle de truffe. Puis recouvrir d'une seconde lamelle de pomme de terre.

Poser ces galettes dans un plat à gratin beurre. Badigeonner de beurre clarifié à l'aide du pinceau et faire colorer au four sous le gril.

Présentation:  
Disposer 6 chaussons dans chaque assiette et accompagner d'une viande.