



Clément BRUNO
Restaurant Chez Bruno

route des Arcs "Campagne Mariette"- 83510 Lorgues
Téléphone : 04 94 85 93 93

• **Gâteau de cèpes et foie gras**

Déroulement de la recette

Nettoyez les cèpes, escalopez-les et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils aient une couleur blonde. Egouttez-les ensuite. Bardez les petits moules à tartelette de lard, puis emplissez-les avec les cèpes. Taillez 4 escalopes de foie gras (*une pour chaque moule*), puis salez et poivrez.

Préparation de l'appareil à flan aux truffes

Battez l'œuf pour en faire une omelette, puis ajoutez la crème. Râpez ensuite la moitié de la truffe, salez et poivrez. Versez cette préparation dans les moules et mettez au four à 180 ° C pendant 40 minutes. Démoulez ensuite les flans, taillez délicatement le reste de la truffe en lamelles et disposez-les sur le flan. Accompagnez le tout d'une belle salade assaisonnée de vinaigre balsamique et d'huile d'olive de Provence.

Accompagnement :

Château la Calisse Rouge Etoiles - Syrah et Cabernet Sauvignon

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches de lard de montagne taillées fines
- 4 moules à tartelettes
- 15 cm de diamètre
- 800 g de cèpes
- 200 g de foie gras frais
- 1 œuf
- 3 dl de crème fleurette
- 160 g de truffes noires
- Sel, poivre