

Panzerotti aux cèpes, purée de pois, crème de Parmesan et truffes

Pour 4 personnes :

250 gr de petits pois
Bouillon de volaille
16 Panzerotti aux cèpes
200 gr de parmesan
10 cl de crème liquide
Lamelles de truffe

Cuire les petits pois dans un bouillon de volaille.
Les mixer pour en faire une purée. Passer au chinois.

Faire une crème de parmesan. Laisser réduire la crème liquide et incorporer le parmesan, mélanger jusqu'à obtenir une crème épaisse.

Service :

Réchauffer la crème de parmesan.

Cuire les pâtes, les égoutter et les mélanger avec des lamelles de truffe.

Dans un bol, déposer un fond de purée de pois.
Déposer sur cette purée 4 Panzerotti aux cèpes avec les lamelles de truffe.
Napper de crème de parmesan. Déposer sur le tout quelques lamelles de truffe.

