

La Girolaource

1. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Une fois cuites, les éplucher et les couper en rondelle.

2. Beurrer un plat à gratin et y déposer vitelottes.

3. Mettre les girolles dans une poêle, les faire dégorger avec un peu de sel, puis ajouter une cuillère de beurre, le sel de Guérande et le poivre, le persil et l'ail. Les faire revenir brièvement.

4. Répartir la vitelotte, les girolles et le Chaource en deux étages et verser un demi verre de vin blanc à chaque étage.

5. Faire gratiner le tout au four à 180°C.

6. Râper la truffe sur le Chaource gratinée.



4 personnes



Préparation : 30 min

- 300 g de girolles
- 1 Kg de vitelotte
- 1 Chaource 250g
- 1 verre de vin blanc en coteau champenois
- Sel de Guérande (2 pincées)
- Poivre cinq baies (3 pincées)
- 1 truffe noir
- 4 gousses d'ail
- persil, (4 pincées),
beurre

