

CREMA DE TOPINAMBURS CON LE GRUYÈRE AOC Y GOMINOLAS DE TRUFA

Ingredientes

1 kg. topinamburs
200 gr. de Le Gruyère AOC
2 chalotas
1,3 l. de caldo vegetal
1 rama de apio con sus hojas
2 hojas de gelatina
20 gr. de trufa



Preparación

Pelar y cortar los topinamburs y rehogarlos con las chalotas cortados en juliana. Regar con el caldo, dejar cocer 35 minutos y triturar finamente. Añadir 75 gramos de Le Gruyère AOC, remover y reservar.

Cortar el resto de Le Gruyère AOC en dados de 3 milímetros de ancho y reservar como guarnición del plato.

Para las gominolas de trufa se prepara un puré cociendo 20 gramos de trufa en 30 centilitros de caldo durante 15 minutos y triturando muy finamente. Se le añaden dos hojas de gelatina, se deja enfriar y se extiende sobre una placa. Una vez enfriado, se cortan dados del mismo tamaño que el queso.

Se disponen en el plato los dados de Le Gruyère AOC y las gominolas de trufa y se añade la crema en el momento de servir.