



## Laurent Barbero et Jacques Chibois

La Bastide Saint Antoine à Grasse

[www.jacqueschibois.com](http://www.jacqueschibois.com)

**E**n principe, c'est le samedi 9 janvier 2021 à Grasse et le dimanche 17 janvier au Rouret, dans les Alpes maritimes, que devrait se dérouler le 25<sup>e</sup> marché de la truffe. Pour l'occasion, les organisateurs ont remis à l'honneur l'affiche créée par Georges Wólinski en 2003, en mémoire de l'artiste assassiné en janvier 2015, dans les locaux de Charlie Hebdo. Vingt-cinq ans au service de la truffe et au moins le double au service de la gastronomie, Jacques Chibois connaît bien son sujet. Laurent Barbero, le chef de cuisine de cette splendide bastide, par ailleurs très bel hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, nous a proposé également une recette de Pâtes mi séchées farci de blette, crème de parmesan et truffe dont on vous montre la photo réalisée par le talentueux Patrick Gauthey (Recette sur demande). Le programme des deux journées festives autour de la truffe est identique aux années précédentes, avec marché de la truffe et produits agricoles régionaux, démonstrations de chiens truffiers, dégustation de mets truffés, repas gastronomique à La bastide Saint Antoine, visite commentée du champ truffier expérimental au Rouret, conférence sur la truffe, informations et conseils sur la trufficulture.



### Soupe crémeuse aux Truffes

#### Ingrédients 4 pers.

- 200 g de champignons de Paris
- 40 g de truffe noire
- 50 g d'échalotes
- 30g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 1 pincée de bouillon de volaille déshydraté
- 2 cuillerées à soupe de Noilly Prat
- ½ cuillerée à soupe de Porto
- 2 cuillerées à soupe de vin blanc, sel, poivre

#### Pour la présentation

- 40 g de truffe noire
- 4 tranches de pain
- Jus de citron, fleur de sel, poivre

#### Déroulé de la recette :

Faites fondre les échalotes pelées et hachées à feu doux dans une casserole avec le beurre. Ajoutez le vin blanc et le Noilly Prat et laissez réduire 2 minutes. Incorporez 30 cl d'eau, la crème liquide, les champignons de Paris émincés et le bouillon déshydraté. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire 5 minutes à feu doux. Mixez la préparation aussi finement que possible. Remettez-la dans une casserole, portez-la à nouveau à ébullition, incorporez le Porto et le jus de citron, salez et poivrez. Ajoutez la truffe finement hachée.

#### Présentation

Faites griller les tranches de pain. Disposez des lamelles de truffe sur le pain grillé et saupoudrez de fleur de sel et de poivre finement moulu. Versez la soupe dans des petits bols chauds, parsemez de fines lamelles de truffe et poivrez.

