

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour la brandade :

- 500 g. de morue salée ou 600 g. de morue dessalée.
- 100 ml. d'huile d'olive extra vierge
- 100 ml. de lait entier
- 1 pomme de terre moyenne

Pour le royal :

- Crème et beurre
- Safran
- Œufs
- Sel

Miel

Safran de Jiloca

Truffe noire d'Aragon.



Cannelloni de brandade de morue au miel, safran de Jiloca et truffe noire

Après avoir préparé une brandade de morue traditionnelle, nous préparons une feuille de miel avec des brins de safran sur un plateau et ensuite nous étalons un cylindre de brandade de morue, nous le tournons de façon à ce que la fine couche de miel adhère tout autour du cylindre et de cette façon nous aurons la forme des cannelloni enveloppés de miel et de safran.

Ensuite, préparez le glaçage royal. La première chose à faire est de chauffer la crème et le beurre ensemble, d'ajouter le safran et d'infuser. Ajoutez ensuite les œufs, corrigez la quantité de sel, filtrez et faites cuire à la vapeur à 85 degrés jusqu'à ce qu'elle prenne.

Répartissez une cuillère de sauce royale au safran dans l'assiette, posez dessus les cannellonis brandade et ajoutez quelques tranches de tuber melanosporum. Pour finir et décorer, placez quelques brins de pistils de safran.