

PICAT "PARMENTIER" AMB TIRÓ CONFITAT I API-RAVE

Ingredients: per a 5 persones

Puré

- 1 kg de trufes
- 200 g d'api-rave
- 25 cl de llet
- 100 g de mantega
- sal, pebre, nou moscada

Carn picada

- 400 g de carn de tiró confitada
- 100 g de llom de porc picat
- 50 g d'escalunyes

Preparar el puré de trufes

Pelar i rentar les trufes i l'api-rave. Coure separatament les trufes en aigua i l'api-rave al vapor. Passar-ho pel molinet i barrejar. Afegir la mantega i la llet. Salar a poc a poc. Reservar.

Preparar la carn picada

Tallar finament les escalunyes i posar-les a coure amb una mica d'oli d'oliva. Afegir el llom de porc picat i fer daurar. A continuació, afegir la carn de tiró confitada i deixar coure a foc lent durant uns 20 minuts.

Repartir la meitat del puré de trufes en una safata de forn, cobrir amb la carn picada i després posar per sobre la resta del puré. Enfornar a 180 °C durant 20 minuts.

