**Quenelles de sanglier à la truffe**

***Pain de viande:***

**ragoût de sanglier  
bacon maigre  
œuf  
miettes de pain  
porto  
échalotes  
truffe  
sauge  
cognac**

***Purée de topinambours :***

**Topinambour  
lait  
beurre  
crème fraîche  
sel et poivre  
noix de muscade**

***Finition :***

**champignons des forêts  
huile de truffe**

Hachez la viande de sanglier avec du lard maigre sans couenne et quelques échalotes dans le hachoir. Mélangez le hachis de sanglier avec un œuf, de la chapelure écrasée, du porto rouge, une demi truffe coupée en brunoise, de la sauge et un trait de cognac. Transformez-les en boulettes de viande et aplatissez-les en tranches. Faites-les frire dans une poêle.

Faites bouillir le topinambour en 15 minutes et réduisez-le en purée avec tous les ingrédients spécifiés. Faites frire les champignons des forêts dans une cuillère d'huile de truffe.

Versez la purée dans des bols, garnis d'un hamburger de sanglier et terminez avec des copeaux de truffe et une cuillère de champignons frits.