**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.