

# Quenelles de Mont d'Or, velouté d'artichaut au Munder Safran et morilles parfumées à l'huile de truffes



## Giorgio Galati

Gio In The Kitchen  
1201 Genève



Ne prenez pas mal cette déclaration mais j'ai une obsession : inventer de nouvelles recettes sans contrefaçons. J'aime mettre vos papilles gustatives en émoi, les rendre folles de joie. J'adore faire vivre les aliments qui croustillent sous la dent. Je suis fou des condiments qui épicient les mets les plus résistants. Avec moi, la pasta danse la carioca et je rends les pizzas gagas. Les sushis ne dorment plus la nuit. J'ai dompté les aromates qui me donnent la patate. J'aime flirter avec les verrines qui sont bien coquines sans parler des desserts qui dérident les estomacs les plus austères. J'ai fait succomber les antipasti, depuis ils colorent ma vie. J'ai séduit les poissons que j'utilise de toutes les façons. Sans oublier la viande que mes amis me quémande. Les salsifis n'ont de cesse de me répéter que je suis l'homme de leur vie. J'ai découvert la cuisine, il y a quelques années déjà et depuis, je suis inguérissable. Mes envies culinaires sont clairement intarissables. Mitonner de bons petits plats, c'est mon dada. Je me fais des potes, en préparant la popote. Les estomacs repus et les boutons de pantalons qui explosent, c'est mon osmose. Alors si vous voulez m'aider, faites-moi cuisiner sans aucune pitié. La gourmandise n'est pas un vilain défaut, pour ma part elle me donne envie d'aller plus haut. Sincères salutations gustatives.

[www.giointhekitchen.ch](http://www.giointhekitchen.ch)

## INGRÉDIENTS

**Pour 10 personnes en mini  
verrines diamètre 8cm**

1 Mont d'or

1 Munder Safran

1 grosse boîte de fonds d'artichaut  
500gr

3 pommes de terre

## PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre non pelées à l'eau (j'ajoute toujours quelques feuilles de laurier dans l'eau de cuisson)

Egoutter les fonds d'artichauts, les mettre dans un blender avec le bouillon chaud et le Munder Safran, les pommes de terre cuites et pelées.

Mixer finement, ajouter la crème fraîche, un peu d'huile de truffe et mixer à nouveau. Maintenir à température.

Faire chauffer le fromage Mont d'Or quelques minutes au

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Quenelles de Mont d'Or, velouté d'artichaut au Munder Safran et morilles parfumées à l'huile de truffes



1 l de bouillon de volaille

2 cs de crème fraîche épaisse

quelques morilles (30pces)

huile de truffe

feuilles de laurier

four afin de rendre la pâte très moelleuse.

## Dressage

Répartir le velouté dans les verrines creuses, déposer une quenelle de Mont d'Or au milieu et ajouter quelques morilles, verser quelques gouttes d'huile de truffe et déguster illico!

GIO IN THE KITCHEN

1201 Genève - Suisse

T +41 79 225 55 60

[www.giointhekitchen.ch](http://www.giointhekitchen.ch)

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

