

Μάγουλα με νιόκι και τρούφα

Υλικά

- 1kg μάγουλα γάλακτος καθαρισμένα
- 2lt νερό
- 100ml κόκκινο κρασί ξηρό
- **100g Demi Glace Premium (Κωδ. 43821)**
- **250g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)**
- Λίγο φρέσκο θυμάρι
- 500g νιόκι πατάτας
- 50g βούτυρο
- Λίγο ελαιόλαδο
- 1 μαύρη τρούφα

Για τον πουρέ κάστανο

- 250g κάστανα σε πουρέ
- 150g μανιτάρια
- **100g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- 1 κ. σ. κρεμμύδι λεπτοκομμένο
- Αλάτι – πιπέρι
- 1 κ. σ. ελαιόλαδο

Για τον αφρό φέτας

- 100g φέτα
- **60g Σάλτσα Τυριών Premium (Κωδ. 43823)**
- 400ml γάλα
- 150ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

1. Σε βαθιά κατσαρόλα σοτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο τα μάγουλα, αφού πρώτα τα έχουμε αλατοπιπερώσει, να πάρουν χρώμα. Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε τη Σάλτσα Κρασάτη και το νερό. Βράζουμε σκεπασμένα μέχρι να μαλακώσουν.
2. Αφαιρούμε τα μάγουλα όταν είναι έτοιμα, χτυπάμε τη σάλτσα με ραβδομπλέντερ να ομογενοποιηθεί και την επαναφέρουμε στη φωτιά.
3. Προσθέτουμε τη Σάλτσα Demi Glace Premium και βράζουμε 2-3 λεπτά ακόμη. Αποσύρουμε και ενσωματώνουμε και το βούτυρο.
4. Σε κατσαρολάκι βάζουμε τα υλικά για τον αφρό και ανακατεύουμε μέχρι να πάρουν βράση. Ρίχνουμε το μείγμα σε σιφόν. Διατηρούμε χλιαρό.
5. Σε μικρή κατσαρόλα ετοιμάζουμε τον πουρέ. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα μανιτάρια σε κυβάκια και προσθέτουμε τον πουρέ κάστανο και τέλος την τρούφα. Ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε.
6. Σε πλαστέ κατσαρόλα ζεσταίνουμε λίγη από τη σάλτσα και προσθέτουμε τα νιόκι.
7. Σερβίρουμε σε πιάτο τα νιόκι, από πάνω τοποθετούμε ένα μάγουλο και περιχύνουμε την υπόλοιπη σάλτσα. Τέλος, από πάνω τοποθετούμε ένα κενέλ από τον πουρέ και φρεσκοτριμμένη τρούφα. Προσθέτουμε λίγο από τον αφρό φέτας πριν το σερβίρισμα.