HUGOU DUMAS

**Recette réalisée à base de TRUFFES BROSSEES EXTRA**

Mise en verrine de truffes noires entières extra. Parfait pour faire des brouillades, feuilletés et farces. Idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir. 12,5 gr.- 25 gr.- 50gr.



# Feuilleté aux truffes

*Pour une entrée de gala !*

Pour 4 personnes il nous faut :
4 truffes , soit une verrine de 50 gr
4 tranches de lard
4 tranches de foie gras frais
2 pâtes feuilletées
1 oeuf

Compter une truffe entière , une tranche de fois gras frais, et une tranche de poitrine fumée par personne.

Selon le nombre de convives prévoir la pâte feuilletée , sachant qu'il faut deux disques de pâte par feuilleté.

Découper les disques de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte pièce ( si vous n'en disposez pas se servir d'un mug).

Entourer, la truffe d'une tranche de poitrine fumée, et la disposer sur la pâte. Mettre sur la truffe la tranche de foie gras frais, et assaisonner.

Recouvrir d'un disque de pâte, rabattre les côtés du feuilletage.

Badigeonner, le feuilleté d'un jaune d'oeuf.

Cuire au four 10 minutes à 200 °.

Servir chaud avec une petite salade verte.