HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de LAMELLES DE TRUFFES

Mise en conserve en pleine saison de truffes noires coupées en fines lamelles. Excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccios. 12,5 gr.- 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.



soufflé à la truffe

une entrée à servir chaude accompagnée d'un salade rustique (roquette, mache, chicorée, rougette etc.....)

Pour 8 ramequins

4 oeufs
40cl de lait
70 grs de farine
40 grs de beurre
gruyère
25grs de lamelles de truffes
huile de truffes

Casser les oeufs en séparant les jaunes et les blancs.
Rajouter les ramelles de truffes aux jaunes d'oeufs et les battre légérement en omelette.laisser de côté.
Dans une casserolle mettre le beurre à fondre à feu doux
Hors du feu rajouter la farine, bien remuer pour avoir une pate homogène
et verser un peu de lait tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème.
Remettre sur le feu et continuer à verser le lait sans cesser de remuer
afin d'obtenir une béchamel. Couper le feu
Laisser reposer 5 minutes puis y incorporer le mélange jaunes d'oeufs truffes, saler et poivrer.mettre quelques gouttes d'huile de truffes.
Battre les blancs d'oeufs en neige trés ferme et les rajouter avec précaution à la préparation. verser le gruyère rapé.
Berrer les ramequins, verser la pate en répartissant (attention le morceaux de truffes risquent de rester au fond de la casserolle veiller à bien répartir dans les ramequins.
On peut garder une lamelle en décoration pour le dessus de chaque ramequin
Mettre à four chaud thermostat 5,(150°) pendant 45minutes
Servir immédiatement afin de ne pas laisser au soufflé le temps de retomber