



**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.



## Brie farci aux lamelles de truffes

*un fromage original et raffiné*

Un brie de meaux bien crémeux mais pas trop affiné  
lamelles de truffes  
huile d'olive  
huile de truffes  
sel de guérande

Mettre les lamelles de truffes dans une assiette creuse, les arroser d'huile d'olive et de quelques gouttes d'huile de truffes et de sel de guérande Laisser cette préparation 2 à 3 heures au frais en remuant de temps en temps.

Passé ce temps, couper le brie dans le sens de l'épaisseur, répartir les lamelles de truffes (sans l'huile) uniformément sur le demi fromage Puis recouvrir de l'autre moitié.

Entourer le brie ainsi reconstitué de film alimentaire transparent et mettre dans un endroit frais (éviter le réfrigérateur)

Dans l'idéal préparer le fromage 48 heures à l'avance il n'en sera que meilleur

