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.



Tagliatelle à la truffe

Pâtes en fêtes

Pour 2 personnes

200grs de tagliatelles ou linguines
25grs de lamelles de truffes
20cls de crème fraiche
copeaux ou lamelles de parmesan

La veille mélanger la crème fraiche et les lamelles de truffes dans un récipient, garder au réfrigérateur

Le lendemain 1 heure avant la cuisson des pates, sortir la creme fraiche du réfrigérateur et la laisser se réchauffer 15 minutes à température ambiante. Retirer les lamelles, saler poivrer et porter la crème à frémir,
rajouter les lamelles et laisser à feux doux une vingtaine de minutes la crème doit prendre une teinte beige.

Pendant ce temps cuire les pates
Les égoutter, verser dans un plat de service et arroser de la crème aux truffes.
Parsemer quelques copeaux ou lamelles de parmesan coupé trés fin sur chaque assiette