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.



Brouillade de truffes

L'incontournable brouillade

Pour 2 personnes

6 oeufs
25grs de beurre
1 cuillère à soupe de crème fraiche
25 grs de lamelles de truffes
sel poivre

Le matin dans un saladier casser les oeufs et ajouter les lamelles de truffes avec leur jus, couvrir et conserver au refrigérateur

Mettre une casserolle dans un bain marie c 'est l'idéal pour une brouillade mais on peut la reussir directement sur le feu

Battre doucement le mélange oeufs truffes, saler, poivrer
Faire fondre le beurre sans le laisser se colorer, verser les oeufs et ne cesser de remuer. Quand le mélange commence à épaissir et à prendre une consistance crémeuse arrêter le feu (si bain marie sinon réduire la température). Continuer la cuisson sans cesser de remuer jusqu'à épaississement . Retirer du bain marie ou du feu rajouter la crème fraiche en battant vivement. Servir immédiatement.