HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de BRISURES DE TRUFFES

Truffes noires finement hachées. Parfait pour la réalisation de beurres truffés, farces, brouillades et boudins. 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.



Salade de pois chiches à la truffe

Pour une entrée gourmande

Pour 4 à 6 personnes , il nous faut
400 grs de pois chiches secs,
une boite de 25 gr brisures de truffes
de l'huile d'olive
un oignon blanc (facultatif).

La veille, mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau froide .
Préparer l'assaisonnement ,mélanger l' huile d'olive et les brisures de truffes. Plus vos truffes macèreront dans l'huile, plus l'huile sera parfumée.Placer la préparation au frais.

Le lendemain sortir du frigo vos préparations.
Mettre les pois chiches dans une casserole , couvrir d'eau froide, et les cuire.Compter 30 à 40 minutes de cuisson dès que l'eau bout.
Goûter les pois chiches, ils doivent être un peu fermes.Les égoutter.

Mélanger, les pois chiches à la préparation huile d'olive, assaisonner. On peut y ajouter un oigon émincé.

A déguster tiède ou froid.