

**Recette réalisée à base de BRISURES DE TRUFFES**

Truffes noires finement hachées. Parfait pour la réalisation de beures 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 boîte 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 oignon émincé.

A déguster tiède ou froid.