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.

Velouté de potimarron à la truffe

Pour les soirées d'hiver

Pour 6 personnes
Un potimarron d'environ 1 kg
Un oignon, 1 gousse d'ail
Huile d'olive
Crème fraiche
Sel Poivre
Une cuillère à café de brisure par assiette

Faire fondre l'oignon dans de l'huile d'olive sans le laisser colorer
Ajouter le potimarron coupé en tranches, bien remuer, saler et poivrer
Laisser 5 minutes à feu doux à couvert
Recouvrir d'eau(celle ci de doit pas dépasser le potiron)
Laisser cuire pendant 40 minutes.
Mixer la soupe, verifier l'assaisonnement.

Au moment de servir mettre une bonne cuillère à soupe de créme et une cuillère à café de brisure dans chaque assiette.