

**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.



## Polenta crémeuse à la truffe

*ce plat accompagne merveilleusement le rosbeef et les volailles*

Pour 4 personnes  
125g d'huile d'olive  
125g grs de polenta  
0,80litre d'eau  
1 cuillère à café d'huile d'olive  
3 cuillère à café de brisure de truffe  
1 cuillère à café d'huile de truffe  
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ou semi épaisse  
gruyère (plus gouteux que l'emental)  
sel et poivre  
Beurre facultatif

Dans une casserole porter l'eau salée à ébullition.  
Rajouter l'huile d'olive et verser la polenta en pluie sans cesser de remuer sur feux doux pendant 5 minutes.  
Retirer du feux et ajouter la brisure et l'huile de truffes  
Bien mélanger puis incorporer la crème fraîche  
laisser tiedir avant de rajouter le gruyère  
Poivrer. On peut rajouter quelques noisettes de beurre

Mettre la polenta dans des raviers individuels ou un plat allant au four  
Cette recette est meilleuree réchauffé à four doux le lendemain