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.

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 fraiche épaisse ou semi épaisse
gruyère (plus gouteux que l'emental)
sel et poivre
Beurre facultatif

Dans une casserole porter l'eau salée à ebbulition.
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 fraiche
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

HUGOU-DUMAS Le Moulin 83170 Rougiers Tél.: 04 94 37 32 32 hugou.dumas@orange.fr