

**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.



## Beurre truffé

*Indispensable dans son congélateur excellent su toast pour l'apéritif ou pour accompagner une viande grillée ou de simples" pomme de terre" vapeur*

100grs de beurre  
25 grs de brisures de truffes  
huile de truffe  
sel de guérande

Sortir le beurre pour qu'il ramolisse  
Avec une spatule le travailler pour en faire une pommade  
Mélanger avec la brisure et quelques gouttes d 'huile de truffe

Mettre dans des petits bacs en plastique ( type bac à glaçon par exemple)  
et laisser quelques jours au frigo

A consommer au bout de 3 à 4 jours ou mettre au congélateur et sortir au fur et à mesure de ses besoins;

Au moment de déguster ajouter du sel de guérande

