HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de HUILE AROMATISEE à LA TRUFFE (NOIRE ET BLANCHE)

Excellent accompagnement pour les assaisonnements de salades, pâtes, risottos et carpaccios. Ingrédient indispensable dans votre cuisine. 55cl et 250 cl.

Crème d'artichaux à la truffe

Pour 4 personnes
500 gr d'artichaux surgelés
1 échalote
1 brique de 250 cl de crème liquide
1 bouillon de volaille
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Diluer le bouillon de volaille dans 1/2 litre d'eau.
Faire revenir dans une casserole une échalote dans de l'huile d'olive.
Y ajouter les coeurs d'artichaux , quand ceux ci sont dorés, couvrir du bouillon de vollaille et laisser mijoter une quinzaine de minutes.
Mixer la préparation, incorporer la crème liquide et réchauffer le tout.
Présenter dans de jolies assiettes creuses, saler poivrer, et finir par quelques gouttes d'huile de truffes.