



**HUGOU DUMAS**

**Recette réalisée à base de LAMELLES DE TRUFFES**

Mise en conserve en pleine saison de truffes noires coupées en fines lamelles. Excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccios. 12,5 gr.- 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.



## Tagliatelle à la truffe

### *Pâtes en fêtes*

Pour 2 personnes

200grs de tagliatelles ou linguines  
25grs de lamelles de truffes  
20cls de crème fraîche  
copeaux ou lamelles de parmesan

La veille mélanger la crème fraîche et les lamelles de truffes dans un récipient, garder au réfrigérateur

Le lendemain 1 heure avant la cuisson des pâtes, sortir la crème fraîche du réfrigérateur et la laisser se réchauffer 15 minutes à température ambiante. Retirer les lamelles, saler poivrer et porter la crème à frémir, rajouter les lamelles et laisser à feu doux une vingtaine de minutes la crème doit prendre une teinte beige.

Pendant ce temps cuire les pâtes  
Les égoutter, verser dans un plat de service et arroser de la crème aux truffes.  
Parsemer quelques copeaux ou lamelles de parmesan coupé très fin sur chaque assiette