

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'emmental)

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 feu doux pendant 5 minutes.

Retirer du feu et ajouter la brisure et l'huile de truffes

Bien mélanger puis incorporer la crème fraîche

laisser tiédir avant de rajouter le gruyère

Poivrer. On peut rajouter quelques noisettes de beurre

Mettre la polenta dans des rapiers individuels ou un plat allant

au four

Cette recette est meilleure réchauffé à four doux le lendemain