HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de JUS DE TRUFFES

Jus obtenu durant la mise en conserve de truffes fraîches noires. Idéal pour les risottos, purée de pomme de terre et les plats en sauces. 50 gr.-100 gr.



Purée à la truffe noire

Accompagnement idéal d'une viande

Pour 4 personnes il nous faut :
1 kg de pommes de terre (grosse ratte par exemple)
1 boite de 100 gr de jus de truffe
180 gr de beurre

La veille, mélanger le beurre ramoli au jus de truffe. Placer la préparation au frais.

Eplucher vos pommes de terre, coupez les en 2, les mettre dans une casserole avec l'eau, du gros sel et mettez à cuire couvert jusqu'à ce que la pointe du couteau pénètre bien dans vos pommes de terre (15 à 20 min).

Egoutter et passer vos pommes de terre bouillantes au moulin à légumes à la grille fine.

Les faire sécher sur le feu en remuant à la spatule puis ajouter le beurre truffé coupé en petits morceaux .