



ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES

POUR 4 PERS

8 ŒUFS

140 G DE CRÈME ÉPAISSE

80 G DE TRUFFE DE MEUSE HACHÉE

SEL, POIVRE DU MOULIN

DAN UN SALADIER : ŒUFS + TRUFFE HACHÉE + CRÈME + SEL + POIVRE

FILMER ET LAISSER REPOSER AUX FRAIS 2H.

LE MÉLANGE PEND AINSI L'ODEUR DES TRUFFES.

CHAUFFER, À FEU VIF, UNE POÊLE AVEC UN MORCEAU DE BEURRE.

BROUILLER RAPIDEMENT À FEU VIF : IL FAUT MÉLANGER SANS ARRÊT ET LE MÉLANGE DOIT FAIRE DES PETITS MORCEAUX ENCORE UN PEU BAVEUX.

SERVIR AUSSITÔT.

ASTUCE : ENFERMER VOS ŒUFS QUELQUES JOURS AVANT, AVEC LA TRUFFE, DANS UN RÉCIPIENT HERMÉTIQUE. ILS PRENDRONT ENCORE MIEUX LE GOUT DE LA TRUFFE.