

Beurre à *"Truffe de Bourgogne"*

Ingrédients pour 6 pers.

100 g de Beurre
30 g de *"Truffe de Bourgogne"*
1 g de fleur de sel
1 CS de cognac truffé (Facultatif)



Hachez la *"Truffe de Bourgogne"* (pas trop finement).

Mélangez tous les ingrédients et mettre le tout dans une boîte hermétique, 48h au frais.

Servir sur une viande ou toaster sur du pain en apéritif.

Vous pouvez préparer une quantité plus importante, que vous congèlez dans des bacs à glaçons pour obtenir des portions individuelles.



pepiniere.genolier@leforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80