

Brouillade aux "Truffes de Bourgogne"

Ingrédients pour 6 pers.

10 œufs
75 g de "*Truffes de Bourgogne*"
2 Cs de crème fraîche
50 g de beurre



48h00 avant la dégustation, mettre les œufs et les truffes dans une boîte hermétique.

Trois heures avant le repas, cassez les œufs dans une terrine, les battre en omelette. Salez et poivrez. Ajoutez le beurre en petits dés et les truffes hachées. Laissez reposer au frais.

Au moment du repas, placez la terrine dans une casserole d'eau chaude sur feu doux. Battez au fouet sans arrêt (environ 20 minutes).

Quand les œufs commencent à épaissir, ajoutez la crème fraîche et continuez à battre pour atteindre la consistance souhaitée.

Servez sans attendre.



pepiniere.genolier@laforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

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