

Saint Môtret à la "Truffe de Bourgogne"

Ingrédients pour 6 pers.

30 g de "Truffe de Bourgogne"
1 St. Môtret de 150 g

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

Mélangez délicatement au fromage et mettre le tout dans une boîte hermétique 48h au frais.

Toastez sur du pain de préférence au noix.



pepiniere.genolier@laforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

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