

"Truffes de Bourgogne" à la braise

Ingrédients pour 6 pers.

- 6 "Truffes de Bourgogne"
- 6 tranches de lard
- Cognac à la Truffe



La veille, barder chaque truffe de 2 ou 3 tranches de lard, puis les entourer de plusieurs couches de papier d'aluminium.

Vous pouvez mettre une larme de cognac truffé à l'intérieur de la papillote.

Faire un feu dans une cheminée.

Glissez les truffes entourées de papier d'aluminium dans la braise pendant 20 mn environ.

Retirez du feu et déguster sans attendre.



pepiniere.genolier@laforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

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