



Brouillade à la truffe



Ce plat peut être servi aussi bien en entrée ou plat de résistance.

Suivant vos goûts cette brouillade sera baveuse ou plus consistante .

Attention toutefois l'idéale étant baveuse pour son onctuosité dans le cas d'une surcuisson celle-ci a le risque d'être trop sèche .

Ingrédients :

6 œufs

25 ml de lait

1 filet d'huile d'olive

Poivre & Sel

15 gr de truffe noire

Persil

Coquetier ou toast grillé suivant le choix de la présentation.

Préparation :

Casser les œufs et les battre avec le sel, le poivre (du moulin) et le lait.

Râper la truffe à l'aide d'une mandoline ou d'une râpe fine et réserver.

Dans une poêle mettre le filet d'huile et faire chauffer, quand l'huile est bien chaude y déposer le mélange des œufs et retourner régulièrement (à la manière des œufs brouillés), après 2 min y ajouter la truffe râpée et continuer la cuisson jusqu'à la consistance souhaitée.

Saupoudrer de peluches de persil.

Conseils – Infos :

Servir dans des coquetiers, des coquilles , ou sur toasts grillés. Si vous choisissez les 2 premiers n'oubliez pas un toast en accompagnement!

Nom donné par exemple dans un menu « la poule aux œufs d'or »