

BROUILLADE DE TRUFFES



Ingrédients :

8 oeufs
10 à 20 g de truffes par personne
1 c à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :

1. Placer les oeufs, le sel, le poivre et l'huile, dans le bol, **mixer 10 secondes - Vitesse 5**. Réserver dans un récipient hermétique, rajouter les truffes en fines lamelle (détaillées à l'économe). Ne pas mixer les truffes car la brouillade serait noire. Fermer le récipient et placer au réfrigérateur.
2. Le lendemain, mettre la préparation dans le bol, programmer **13 minutes - 70 ° - vitesse 2 - sens inverse**.

La cuisson peut se prolonger de minutes en minutes. A partir de 10 minutes surveiller la cuisson car la consistance vire vite. On obtient une crème de truffes.

3. Dès cuisson obtenue débarrasser du bol.



Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez

Votre Conseiller Expert... 06-72-91-04-43

