

Brouillade Truffée

Par Xavier Mischeau

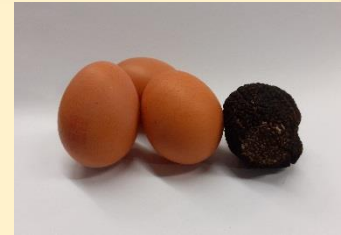
Ingrédients :

Par personne :

3 Œufs

5 gr de Truffe noire du Périgord fraîche (*Tuber melanosporum*)

Sel, Poivre



Préparation :

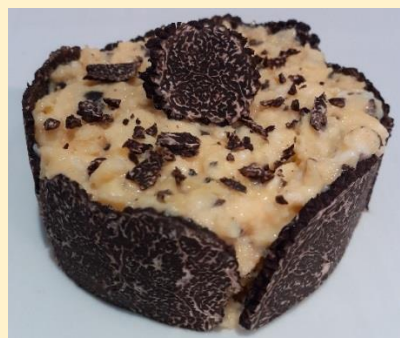
Penser à laisser « infuser »

les œufs avec les truffes dans un bocal au moins 72 h jusqu'à 96h.

1. Battez vos œufs dans un saladier en Omelette, à l'aide d'un Fouet, puis salez & poivrez.
2. Préparez vos truffes, en les broyant pas trop fin. Pour cette recette, préférez des morceaux de truffe.
3. Incorporez votre brisure dans vos Œufs en omelette au fouet sans s'arrêter.
4. Réservez votre Préparation au frais pendant une heure minimum. (Vous pouvez aussi faire votre préparation la veille, pour que la truffe infuse dans vos œufs.)
5. Placez votre préparation, dans une terrine puis celle-ci dans une casserole d'eau chaude sur feu moyen. Battez au fouet sans arrêt. Quand les œufs commencent à épaissir, arrêtez le feu, tout en continuant à remuer et retirez du bain-marie.
6. Servez sans attendre votre brouillade truffée.



Bonne Dégustation



Suggestion de Présentation

