

# Crème fraîche Truffée

*Par Xavier Mischeau*

## Ingrédients :

250 ml de Crème fraîche

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

## Préparation :

1. Sortez votre Crème fraîche 15 minutes avant de commencer.
2. Broyez votre truffe en petit morceau.  
(Pas forcément régulier, si vous aimez avoir de petits morceaux à déguster).
3. Incorporez votre brisure de truffe à la crème.  
Mélangez jusqu'à avoir un mélange bien homogène.
4. Refermez votre pot, et conservez votre crème fraîche truffée 24 à 48h au réfrigérateur, pour que la truffe infuse la crème.
5. Dégustez dans des pâtes, dans une purée de pomme de terre maison, (voir recette) ....



## Bonne Dégustation



*Suggestion de Présentation*

