

Œuf en larme

Dans un bol, étaler un film alimentaire. Le huiler à l'huile d'olive, casser un œuf dedans, ajouter un grain de sel gris et quelques pépites de truffe *Tuber melanosporum*. Avec une ficelle ramener les bords du film de façon à former une larme, la plonger dans de l'eau bouillante durant 4 à 6 minutes suivant les goûts.



Démouler l'œuf une fois cuit et le poser sur une feuille de salade, terminer par un éclat de truffe sur le dessus de l'œuf.



Recette et photos J Rullier