



## Aumônières légères à la truffe



Recette pour 10 personnes

<b>Pâte à crêpes</b>	<b>Crème légère</b>
3 oeufs	1/4L de lait
40g de sucre semoule	2 jaunes d'oeufs
2g de sel fin	50g de sucre
40g de beurre	20g de maïzena
½ L de lait	125cl de crème liquide
250g de farine	Truffe Tuber melanosporum 20g

### **Pâte à crêpes :**

Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sucre, les œufs, le sel et le lait. Ajouter le beurre fondu et laisser reposer 30 minutes au frais. Faire sauter 10 crêpes à la poêle.

### **Crème légère :**

Laisser infuser la truffe hachée quelques heures dans la crème liquide. Réaliser une crème pâtissière. Refroidir. Monter la crème légère en chantilly. Mélanger délicatement crème pâtissière et crème chantilly.

### **Dressage :**

Déposer une cuillère de crème légère truffée au centre de chaque crêpe, fermer l'aumônière à l'aide d'un pique en bois.