

Brouillade aux truffes

8 à 10g de *Tuber melanosporum* par œuf

Placez vos œufs 24 à 48 h dans un pot hermétique avec la truffe.

Le matin réservez un petit morceau de truffe pour saupoudrer l'omelette dans les derniers instants de la cuisson et coupez le reste en fins copeaux, laissez infuser quelques d'heures au frais dans les œufs battus dans un bocal fermé.

Cuire la brouillade sur bain marie et servir baveuse parsemée des copeaux.



Tuber melanosporum (Photo P Monteil)

Variante : Choisissez une poêle avec un culot épais, faites chauffer très fort, rajoutez la préparation des œufs et remuer **hors feu**, revenir sur le feu si nécessaire, rajouter les truffes à la fin de la cuisson.