

Menu aux Truffes du pays d'Aups

89 € (par personne)

(Servi pour 2 personnes minimum)

La Mise en bouche

La Brouillade aux truffes

Le Chausson à la Truffe Mélanosporum
& son Escalope de foie gras sauce au Porto

Le Filet de bœuf poêlé aux émincés de truffes
Ses Bonbons de légumes
Ses pommes du jour

Le Reblochon truffé et sa petite Salade

L'Harmonie gourmande des Douceurs

Recette : « La brouillade aux truffes du pays d'Aups »

Pour 4 personnes

12 œufs frais

100 g. (environ) de truffe

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

croûtons de pain grillé

sel, poivre

Cassez les œufs, râpez (sans les peler) environ 70 g. de jolies truffes bien odorantes du pays d'Aups (détaillez en lamelles le restant et réservez-les), mélangez le tout avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive du moulin de Salernes, salez et poivrez au goût.

Dans un poêlon, faites chauffer une cuillère d'huile d'olive, versez-y la composition et faites cuire à petit feu tout en remuant très intimement jusqu'à l'onctuosité.

Servez rapidement avec quelques croûtons de pain grillé recouverts d'une lamelle de truffe salée (sel de Guérande) et d'huile d'olive.