RECETTES BOUTIQUE BOUTIQUE

Recettes

{{ splat term }}			
9			
Toutes les			
recettes			

Œufs au plat à la truffe

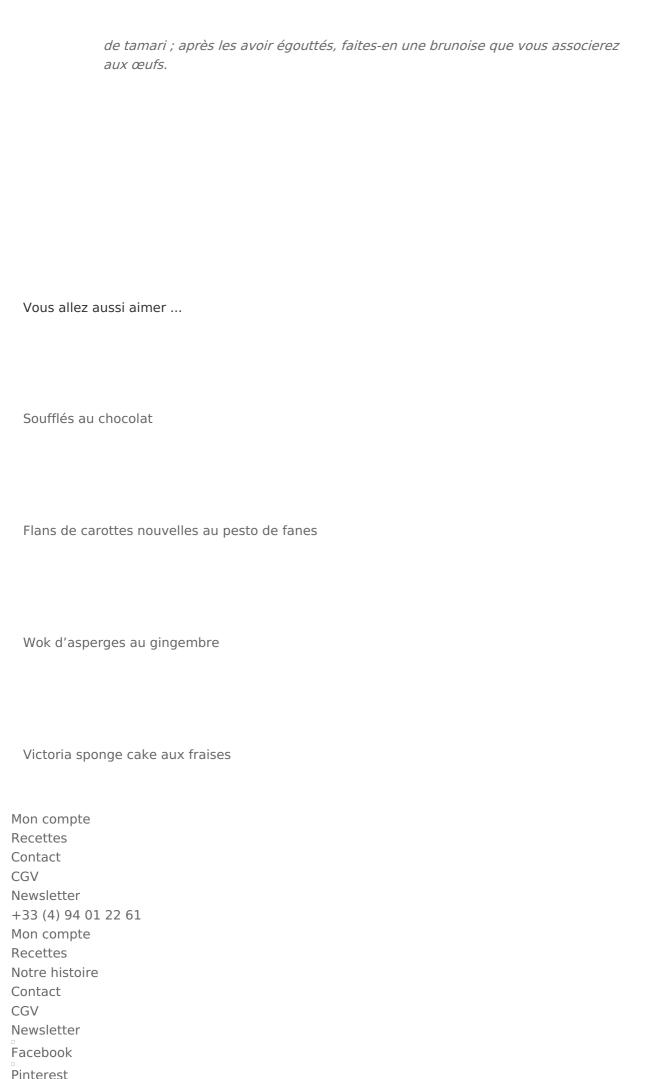
oeufs mag 40 Imprimer Commenter

Préparation: **5 min** Cuisson: **4 min**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 2 œufs
- 15 g de truffe noire Melanosporum du Var
- QS d'huile d'olive
- Fleur de sel
- 1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
- 2. Émincez délicatement la truffe.
- 3. Dans une assiette au diamètre plus petit que le tamis du Vitaliseur, ou dans un ramequin ou encore dans un plat à fond plat, cassez délicatement 1 œuf. Déposez un quart de la truffe émincée sur l'œuf et portez en cuisson 4 minutes sur le tamis. Répétez l'opération pour l'autre assiette
- 4. Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive et d'1 pincée de fleur de sel... Servez.

Une recette réalisée pour le <u>magazine 95 degrés #40</u> par le chef Denis Fetisson. "Si je n'aime pas les truffes" : Vous pouvez les remplacer par des shiitakés que vous pouvez faire cuire entiers au Vitaliseur, puis laissez- les mariner dans un peu



Înstagram