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 magazine 95 degrés #40 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 de tamari ; après les avoir égouttés, faites-en une brunoise que vous associerez aux œufs.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Facebook
Pinterest
Instagram