HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de LAMELLES DE TRUFFES

Mise en conserve en pleine saison de truffes noires coupées en fines lamelles. Excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccios. 12,5 gr.- 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.

Pizza à la truffe

Pour une pizza raffinée et originale

Pour une pizza il nous faut :
une pâte à pizza
du cantal ou tout prêt dans le commerce un mélange de râpé en sachet (tome,gruyere, mozzarelle)
crème fraiche semi épaisse
une boite de lamelles de 25 gr
huile d'olive
huile d'olive à la truffe.
sel de guérande

Prechauffer le four position bas et chaleur tournante à 280°
Etaler la pâte,à l'aide d'un pinceau badigeonner là de crème fraiche recouvrir du fromage rapé.

Mettre à cuire dans la partie basse du four directement sur une plaque

Pendant ce temps, dans un bol mélanger l'huile d'olive avec les lamelles de truffes.

Des la sortie du four disposer les lamelles sur la pizza et ajouter un filet d'huile à la truffe et une pincée de sel de guérande.

On peut accompagner la pizza d'une salade de mesclun ou de roquette.

HUGOU-DUMAS Le Moulin 83170 Rougiers Tél.: 04 94 37 32 32 hugou.dumas@orange.fr