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.

Brie farci aux lamelles de truffes

un fromage original et raffiné

Un brie de meaux bien crémeux mais pas trop affiné
lamelles de truffes
huile d'olive
huile de truffes
sel de guérande

Mettre les lamelles de truffes dans une assiette creuse, les arroser d'huile d'olive et de quelques gouttes d'huile de truffes et de sel de guérande Laisser cette préparation 2 à 3 heures au frais en remuant de temps en temps.
Passé ce temps, couper le brie dans le sens de l'épaisseur, répartir les lamelles de truffes (sans l'huile) uniformément sur le demi fromage Puis recouvrir de l'autre moitié.
Entourer le brie ainsi reconstitué de film alimentaire transparent et mettre dans un endroit frais (eviter le réfrigérateur)
Dans l'ideal préparer le fromage 48 heures à l'avance il n'en sera que meilleur

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