HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de BRISURES DE TRUFFES

Truffes noires finement hachées. Parfait pour la réalisation de beurres truffés, farces, brouillades et boudins. 25 gr.- 50 gr.- 100 gr.

Beurre truffé

Indispensable dans son congélateur excellent su toast pour l'apéritif ou pour accompagner une viande grillée ou de simples" pomme de terre" vapeur

100grs de beurre
25 grs de brisures de truffes
huile de truffe
sel de guérande

Sortir le beurre pour qu'il ramolisse
Avec une spatule le travailler pour en faire une pommade
Mélanger avec la brisure et quelques gouttes d 'huile de truffe

Mettre dans des petits bacs en plastique (type bac à glaçon par exemple)
et laisser quelques jours au frigo

A consommer au bout de 3 à 4 jours ou mettre au congélateur et sortir au fur et à mesure de ses besoins;

Au moment de déguster ajouter du sel de guérande