



Oeufs Brouillés aux Truffes



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

4 oeufs
40 g de beurre
20 g de truffe (fraîche ou en conserve)
1 càs de crème fraîche
sel & poivre

Casser les oeufs dans un saladier, les assaisonner de sel & poivre, ajouter la truffe hachée et les battre modérément comme pour une omelette à l'aide d'une fourchette. Faire fondre dans une casserole, appropriée à la quantité d'oeufs, le beurre. Ajouter les oeufs battus et cuire sur feu direct mais très doux (on peut également faire une cuisson au bain-marie, celle-ci sera parfaite mais plus longue). Remuer avec une spatule en bois (l'utilisation du fouet est à rejeter), remettre en permanence dans la masse liquide les parties déjà solidifiées sur le fond et les parois.

Quand la cuisson est à point, incorporer hors du feu une noisette de beurre et de crème fraîche, sans cesser de remuer.

Servir aussitôt en timbale ou petites cocottes. Décorer d'une lame de truffe.