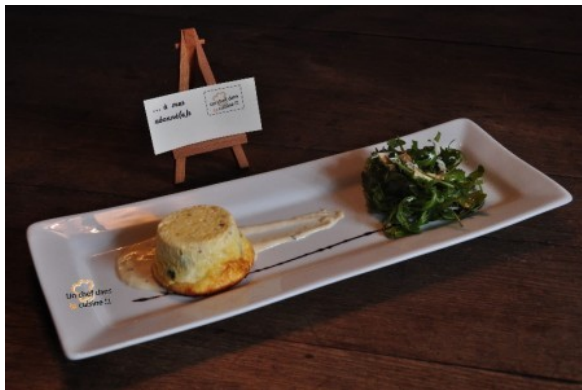




## Soufflé Renversé de Chèvre Frais Crème de Truffe



Suggestion de présentation

### Pour 8 personnes:

1 chèvre frais (250 g)

5 oeufs

180 g de crème liquide + 40 cl (sauce)

20 g de truffe

sel & poivre du moulin

Retirer la paille du chèvre, le passer au mixer avec les oeufs puis la crème, ajouter un peu de truffe hachée, assaisonner; remplir 8 petits moules alu beurrés. Ajouter à la crème, 1 càs de jus de truffe et 1 càs de truffe hachée, assaisonner de sel et poivre du moulin, amener à consistance voulue. Cuire les soufflés au bain-marie, au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes, démouler sur une assiette de service avec la crème de truffe et une petite salade.