



Brouillade de truffe



Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 2 jours

Difficulté : Moyenne

Budget : Elevé

Ingrédient pour 2 personnes

- > 6 œufs
- > 1 truffe de 60gr
- > 10 cl de crème liquide entière
- > huile de pépin de raisin
- > 1 verre à moutarde de riz

Matériel particulier

- > Un cul de poule

Préparations

Idéalement 2 jours avant de cuisiner, placer le riz au fond d'une boîte hermétique, y placer la truffe et les œufs et mettre au frais.

Au moment de cuisiner, brosser la truffe et bien la nettoyer pour enlever toute la terre et les impuretés, puis la couper finement à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une râpe. Placer les tranches dans un petit récipient et couvrir avec l'huile de pépin de raisin. Placer le récipient au four à 50°C pendant 30 minutes environs. Dans le four, placer en même temps les assiettes qui serviront au dressage afin qu'elles soient chaudes au moment de servir.

Pendant ce temps, mettre à chauffer de l'eau dans une casserole et sélectionner un cul de poule qui pourra être mis au bain-marie dans cette casserole.

Mettre les œufs dans le cul de poule et les battre en omelette, ajouter la crème liquide, assaisonner puis mettre le cul de poule dans l'eau.

Remuer à la cuillère en formant des « 8 » jusqu'à ce que le mélange épaississe. Il faut s'armer de patience car cela prend 15 à 20 mn environ.

Lorsque le mélange est bien épais et crémeux, répartir la préparation dans les assiettes préalablement chauffées, puis déposer délicatement les tranches de truffe par-dessus et ajouter une pincée de fleur de sel.

Déguster aussitôt.

Astuces

Lorsque l'on chauffe la truffe dans l'huile, il ne faut pas utiliser d'huile avec du goût : type huile d'olive, de noisette, etc. mais une huile la plus neutre possible type arachide et idéalement huile de pépin de raisin.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Brouillade de truffe



Le temps de repos des œufs avec la truffe va beaucoup dépendre la maturité de la truffe et de son humidité. Si on décide de faire cela plusieurs jours il faut chaque jour surveiller que la truffe ne se couvre de moisissure. Si c'est le cas, la nettoyer pour enlever toutes les traces de moisissures bien la sécher et la cuisiner immédiatement.

Ne surtout pas jeter l'huile qui a servi à chauffer les truffes, car c'est devenu une huile de truffe. La filtrer et la placer dans un pot fermé qu'on pourra conserver au réfrigérateur pour l'utiliser plus tard.

Le riz aussi aura été légèrement parfumé par la truffe il peut être récupéré et cuisiné (en risotto par exemple).

Si on veut, on peut renforcer le goût de la brouillade en ajoutant quelques gouttes d'huile de truffe au dernier moment.

