

# Brouillade truffée de la Baume Saint Antoine

## Ingrédients par personne

- 5g de Truffe noire
- 3 oeufs
- Beurre, Huile d'olive et un peu de sel

## Préparation préliminaire

Mettre les oeufs au contact des truffes 6 jours avant (enfermés dans un bocal ou une boîte avec un tissu ou du papier ménager pour absorber l'humidité)

## Instructions

Laver et émincer soigneusement la truffe ou en faire des copeaux. Prendre une sauteuse, y mettre du beurre et un peu d'huile d'olive (plus de beurre que d'huile d'olive), faire tiédir le beurre et éteindre le feu.

Mettre la truffe dans le beurre fondu, mélanger, poser un couvercle et laisser « infuser » une heure ou deux.

Casser les œufs directement dans la sauteuse et percer les jaunes avec le fouet. Allumer le gaz et mettre à feu très doux. Tourner le mélange avec le fouet, doucement au début.

Ne lâchez jamais des yeux votre brouillade. Plus le mélange chauffe, plus vous fouettez rapidement afin d'homogénéiser la chaleur. Si elle prend trop d'un côté, éteignez le gaz et refroidissez le mélange en fouettant rapidement.

La brouillade est prête quand elle a la consistance d'une crème anglaise. Servir tiède. C'est magique...

