



ah!
DÉGUSTER!

Omelette aux truffes

Temps de préparation: 10 minutes

Ingredients

- Oeufs frais (3 par personnes)
- sel et poivre
- 15 g de truffe par personne
- beurre doux.

Instructions

- 1** *Astuce de chef!* Conservez votre truffe quelques jours avant la préparation de votre omelette dans la boîte de vos œufs pour les parfumer
- 2** Nettoyer la truffe délicatement (Brosser la truffe sous un filet d'eau froide, puis la sécher soigneusement) . Idéalement râper à la mandoline
- 3** Mélanger aux oeufs battus en omelette, assaisonner.
- 4** Faites cuire votre omelette. Avant de servir râper de nouveau un peu de truffe pour la décoration.