

Brouillade aux Truffes et Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| - OEUF(S) | 10 |
| - TRUFFE(S) | 25-30g (d'été) |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | 3 c à soupe |
| - FLEUR DE SEL | |
| - LARDONS | 150g fumés |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites bouillir une quantité d'eau afin de cuire vos œufs au bain-marie.
- Dans un cul de poule, cassez les œufs. Salez et poivrez. Fouettez énergiquement.
- Taillez la truffe en fines tranches. Arrosez-les avec 1 c à soupe d'huile de truffe et assaisonnez de fleur de sel. Mélangez. Réservez.
- Soupez les lardons en petits dés puis grillez-les dans une poêle chaude.
- Faites cuire les œufs au bain-marie sans cesser de fouetter. En fin de cuisson, ajoutez les 2 dernières c à soupe d'huile de truffe et les lardons.
- Répartissez la brouillade dans les assiettes et parsemez de lamelles de truffes marinées.



Remarque:

Accompagnez de pain.