Œufs brouillés à la truffe noire du Périgord

Des œufs bio, de la crème, et la truffe noire du Périgord.

Les œufs brouillés à la truffe sont le grand classique des tables de fête du Périgord. La truffe parfume les œufs mieux que n'importe quel autre produit : on la mélange à la crème et on cuit tout doucement au bain-marie, jusqu'à obtenir une texture crémeuse.



Pour 2 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 10 min | Facile

Dans votre pack

Œufs bio, boîte de 6	1 × boîte de 6 œufs bio
Brisures de truffe noire Tuber Melanosporum 12,5g	1 pièce (15 g)
Crème entière 34 % Bleu Blanc Cœur, 1 L	1 litre
Beurre doux de Verneuil	30 g
Ciboulette Kenya	1 botte

À prévoir à la maison

Pain de campagne grillé, fleur de sel, poivre.

Allergènes

Œufs, lait (crème, beurre).

La recette

1. La veille si possible, enfermez les œufs dans une boîte hermétique avec les brisures de truffe : leur parfum traverse la coquille.
2. Cassez les œufs dans une casserole, ajoutez une noisette de beurre, la moitié de la truffe, sel et poivre.
3. Cuisez au bain-marie ou à feu très doux en remuant sans cesse au fouet pendant 8 à 10 minutes.
4. Quand les œufs sont crémeux, retirez du feu et ajoutez la crème froide pour arrêter la cuisson.
5. Servez aussitôt, parsemez du reste de truffe et de ciboulette, avec du pain grillé.

Le mot du marchand

La douceur avant tout : des œufs brouillés trop chauffés deviennent granuleux.

À table avec : *Un Champagne blanc de blancs ou un Pessac Léognan blanc.*