

## **PÂTES AUX TRUFFES**

350 g de pâtes fraîches. Une belle truffe( 8 à 10 g par personne). Un petit pot de crème.

- ❖ Débitez la truffe en fines lamelles, ou **en copeaux** à la râpe de ménage.
- ❖ Ajoutez à la crème.
- ❖ Laisser au réfrigérateur un bon moment ou une nuit.
- ❖ Faites cuire les pâtes dans un mélange moitié lait moitié eau, une gousse d'ail, sel, poivre.
- ❖ Pendant ce temps, faites chauffer la crème aux truffes, salez, poivrez légèrement.
- ❖ Servez sur les pâtes égouttées, et goûtez-les !

*NB: Si vous n'avez pas de temps, râpez directement votre truffe sur vos pâtes bien chaudes directement sur votre assiette et mélangez.*

## **SALADE DE TRUFFES**

*Recette affectionnée par Henri IV*

- Lavez et brossez sous l'eau fraîche vos truffes.
- Montez une sauce avec des jaunes d'oeufs durs, sel, poivre, citron et filet d'huile d'olive.
- Assaisonnez les truffes pelées et émincées très finement.

## **POULARDE SAUCE AUX TRUFFES**

Autrefois, les truffes étant plus abondantes qu'aujourd'hui et moins chères, on farcissait les poulardes, les dindes et chapons avec au moins 500 g de truffes! Voici une astuce pour tout de même se régaler en n'employant que 8 à 10 g de truffe par personne.

Ingrédients pour la sauce: beurre, farine, échalottes, bouillon de poule et lamelles de truffes.

Faire fondre doucement les échalottes dans du beurre, lier avec de la farine puis arroser avec le bouillon. Laisser cuire quelques instants. Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les lamelles de truffes après avoir réduit la température de cuisson. Laisser étuver quelques minutes à feu très doux.

Présentez la poule découpée sur un plat et la sauce dans la saucière. Que chacun nappe son propre morceau...et savoure.