

## Truffes au vin

Mettez dans une casserole 125 grammes de lard haché et 125 grammes de jambon fumé, coupé en petits morceaux ; ajoutez 500 grammes de truffes entières ou coupées en morceaux de moyenne grosseur ; mouillez d'une tasse de bouillon et d'une bouteille de bon vin blanc, et faites cuire sur un feu modéré. La cuisson terminée, égouttez les truffes, et servez-les sans sauce, comme les truffes au naturel.

Cette recette est celle qu'on suit dans toutes les bonnes cuisines, soit pour les truffes qui doivent être servies seules, soit pour celles dont on doit garnir à l'intérieur toutes sortes de volailles et de gibier à plumes.