

OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE

ENTRÉE



4 personnes



5 min



1,3€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Toaster du pain
2. Casser les œufs, saler et les battre
3. Ajouter le beurre à la truffe blanche (remplace le Délice à la truffe du film)
4. Bien mélanger avec une fourchette
5. Verser dans une poêle tiède dans laquelle vous aurez fait fondre un peu de beurre
6. Poivrer et saler
7. Bien remuer au fur et à mesure de la cuisson
8. Ajouter un peu de lait
9. Ajouter éventuellement de l'huile à la truffe blanche (1/2 cuillère à café) et remuer (remplace l'huile à la truffe noire du film)
10. Présenter dans une assiette avec du pain toasté

INGRÉDIENTS

- 4 Oeufs
- 10cl de Lait
- Sel
- Poivre noir
- 1 cuillère à dessert de Beurre à la truffe blanche (Réf : 51)
- 1/2 d'Huile d'olive à la truffe blanche (Réf : 177)