



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

Omelette aux truffes

La Recette de
Françoise

Ingrédients :

5 g de truffe par œuf

La Recette :

Préparer votre omelette selon votre habitude, puis avant de la plier, ajouter au moins 5 g de truffe hachée par œuf. Quand cela est possible, la veille, laisser les œufs entiers au contact des truffes fraîches dans une boîte close pour qu'ils en prennent le parfum. Servir sans tarder avec un excellent vin rouge de votre région.

Les conseils de Françoise:

La truffe perd ses arômes à la cuisson, aussi est-il préférable de la consommer fraîche. Elle se marie bien avec les produits gras et les œufs qui captent son parfum.

Apéritif ou entrée du Haut agenais Périgord



Recette à retrouver dans le livre **A tire d'Elles** – Une ode à la vie rurale