

Provence Magazine

La provence pour ceux qui y vivent !



Bienvenue dans la **tradition provençale culinaire** voici les vraies recettes de
Provence

Recettes personnelles de **Michel Hugues**, cuisinier par passion

BROUILLADE DE TRUFFES

Ingrédients pour 4 personnes : 6 œufs, 50 g de truffes de Carpentras, huile d'olive, sel, poivre et un pot de crème fraîche artisanale

On commencera par emprisonner les oeufs dans un récipient parfaitement clos pendant au moins 24 heures, de façon à bien parfumer les oeufs. Peu avant de passer à table vous entrerez alors en communion avec ce noble matériau qu'est la Truffe, si possible du Ventoux. Il faut la râper avec douceur, ne pas en perdre, réserver et ensuite battre les oeufs au fouet, saler, poivrer (poivre blanc) dans une plat en terre vernissée verser les miettes de Truffes et quelques bonnes cuillères de crème fraîche

Dans une poêle noire enduite par un passage amoureux d'une barde de lard tenue en bout de fourchette et à petit feu , verser la divine mixture , tourner quelques fois en premier , laisser un peu agir puis reprendre les rotations de votre cuillère. C'est à l'oeil que vous jugerez de la finition.

Servir immédiatement accompagné de tranche de pain **de Sault**, grillé avec une trace d'huile d'olive. Un blanc sec de **Beaumes de Venise** sera la prolongation de ce plat des dieux en Provence.

© michel hugues 2003

Votre avis nous intéresse : redaction@pacainfoeco.com

Provence Magazine

PACA INFORMATIONS ECONOMIQUES

www.pacainfoeco.com