

## **☞ Omelette aux truffes**

### **« Marquise de Sévigné » ☞**

*(pour 2 personnes)*

Tremper la truffe 12 heures dans l'huile d'arachide

Parer la truffe. Découper les parures en petits bouts. Couper le cœur en lamelles.

Casser les œufs, saler légèrement, poivrer, ajouter les parures de truffes et une bonne cuillerée à soupe de crème épaisse. Bien battre et réserver au frigo.

Dans une petite casserole, faire fondre les lamelles de truffe dans une partie de l'huile dans laquelle elle a trempé. Flamber au Madère. Ajouter ½ verre de bouillon de volaille et laisser cuire quelques minutes. Lier à la maïzena, porter à nouveau à ébullition et laisser infuser.

Dans une poêle, mettre à chauffer le reste de l'huile et confectionner l'omelette. La rouler et la napper de sauce tiède.