



## TAGLIOLINI A LA TRUFFE

### INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- Truffe d'Aude ou d'Uzès
- 400 g de Taglioni frais
- 100 g de poitrine maigre
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Copeaux de parmesan
- Sel et poivre

### RECETTE

- Quelques jours (idéalement 5) avant de préparer la recette, placez les œufs avec la truffe dans un récipient fermé et laissez au frais afin que les œufs s'imprègnent des arômes du précieux champignon.
- Le jour dit, coupez la poitrine en petits dés.
- Faites cuire les pâtes fraîches 2 à 3 min, puis égouttez-les. Elles doivent être al dente !
- Faites revenir la poitrine à la poêle sans ajouter de matière grasse. Réservez à feu doux.
- Séparez les jaunes d'œufs des blancs.
- Mélangez les jaunes d'œufs et la poitrine cuite. Réservez.
- Faites chauffer au bain-marie l'équivalent de 3 tasses à café d'un mélange de crème fraîche et d'huile d'olive.



### ACCORD MET ET VIN

Jean Claude Mas L'Artisan Pinot Noir IGP Pays d'Oc



## TAGLIOLINI A LA TRUFFE

### INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- Truffe d'Aude ou d'Uzès
- 400 g de Taglioni frais
- 100 g de poitrine maigre
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Copeaux de parmesan
- Sel et poivre

### RECETTE

- Ajoutez dans la poêle aux œufs et à la poitrine. Mélangez une nouvelle fois.
- Ajoutez les pâtes.
- Salez et poivrez à votre convenance, puis mélangez une dernière fois.

#### **Finition :**

- Ajoutez des copeaux de truffes et de parmesan avant de servir dans des assiettes creuses.



#### **ACCORD MET ET VIN**

Jean Claude Mas L'Artisan Pinot Noir IGP Pays d'Oc