

TARTINES

à la truffe

1 Truffe fraîche(ou en conserve)
3 cuil. à café Huile de truffe
4 tranches pain de campagne
20 g de Beurre mou

Préchauffe le four à 180°C.

Mélange 2 cuil. à café d'huile de truffe avec le beurre. Coupe les tranches de pain en 4. Beurre-les et dore-les 3 min au four. Laisse tiédir et ajoute de fines lamelles de truffe. Sale, poivre, arrose d'un filet d'huile de truffe et déguste tiède.

