

Pommes de terre aux truffes



Il faut 2 pommes de terre par personne et un minimum de truffes pour couvrir la surface des pommes de terre coupées en deux.

Les pommes de terre

Faire cuire à l'eau salée les pommes de terre nouvelles de taille moyenne pour qu'elles soient cuites mais se tenant. Les égoutter juste avant le dressage.

Sauce aux truffes

Prendre une truffe ou un morceau de truffe (selon la taille) et la râper.

Couper en lamelles très fines le reste des truffes.

Faire juste chauffer (2 mn) les truffes râpées, un peu de persil, du sel noir d'Hawaï et un très bon poivre dans de l'huile fruitée noire.

Dressage

Dans chaque assiette, déposer les pommes de terre coupée en deux, les couvrir de sauce aux truffes.

Puis ajouter les lamelles qui sont passées 1 mn dans l'huile de la sauce aux truffes.