

FONDANT À LA TRUFFE NOIRE ET PARMEGIANO REGGIANO **(Recette d'Alain PASSARD)**

Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs
50 g de pelures et brisures de truffes noires
60 g de jus de truffes noires
12 fines tranches de Parmegiano Reggiano
20 g de beurre cru
QS de fleur de sel et de poivre du moulin

Dans une casserole, cuire à couvert le jus de truffe et les pelures et brisures de truffes noires pendant 20 minutes. Mixer et incorporer le beurre au fouet. Vous obtenez une sorte de pâte de truffe noire.

Pendant ce temps, préparer un bain-marie à 60° avec une casserole et un cul de poule. Verser les 4 œufs dans le cul de poule et les battre au fouet, à main ou électrique, pendant 15 minutes pour que la masse triple de volume. Vous devez obtenir un appareil dont la consistance sera entre les œufs brouillés et la mousseline. Salez et poivrez selon votre goût. Répartir le "fondant" obtenu dans 4 assiettes creuses et le recouvrir avec les fines tranches de Parmegiano Reggiano. Ensuite, répartir dessus la pâte de truffes noires et servir sans attendre.