

## **CROZETS AUX TRUFFES**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

80 g de crozets au sarrasin  
50 g de Parmesan râpé  
1 dl de fond de volaille ou de veau réduit  
2 belles truffes  
100 g de crème fraîche épaisse entière  
1/2 oignon des Cévennes en brunoise  
1 dl de lait entier  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
20 g de beurre  
QS de sel et de poivre

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

160 g de crozets au sarrasin  
100 g de Parmesan râpé  
2 dl de fond de volaille ou de veau réduit  
4 belles truffes  
200 g de crème fraîche épaisse entière  
1 oignon des Cévennes en brunoise  
2 dl de lait entier  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
40 g de beurre  
QS de sel et de poivre

Porter à ébullition 1 litre d'eau avec 1 dl de lait, 10 g de sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Y plonger les crozets durant 12 à 15 minutes. Vérifier leur cuisson en les goûtant de temps en temps. Quand ils sont bien cuits, les verser dans une passoire et bien les égoutter. Réserver en attente.

Mettre une truffe dans un petit mixeur type Mini hachoir et la transformer en hachis. Dans une sauteuse faire fondre le beurre et y faire revenir le hachis d'oignon sans coloration. Verser la crème fraîche et porter l'ensemble à petite ébullition durant une à deux minutes. Verser alors les crozets et laisser mitonner pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le hachis de truffe au dernier moment. Bien associer l'ensemble.

Faire chauffer le fond de volaille ou de veau réduit.

Répartir dans chaque coupelle chaude les crozets et la crème truffée puis les recouvrir de Parmesan râpé et de quelques rondelles de truffes.

Finir en versant tout autour un peu de fond de volaille ou de veau réduit et servir sans attendre.

NB : 80 g de crozets crus donnent entre 150 et 160 g de crozets cuits.