

TENDRES CANAPES AUX TRUFFES

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients:

- 2 œufs entiers
- 1 truffe noir de 20g
- 40g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- Sel, poivre, pain de mie frais

Préparation:

1. Découpez les canapés dans la mie de pain avec un emporte pièce en forme de cœur.
Dans une jatte, brouillez les œufs avec la crème liquide
Salez, poivrez.
2. Coupez au cœur de la truffe de fines tranches.
Gardez le reste.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre et versez les œufs.
Cuire à feu très doux.
Avant la fin de la cuisson, râpez le reste de la truffe sur les œufs.
4. Durant la cuisson des œufs, toastez les pains de mie.
5. Déposez une cuillère d'œufs brouillés sur chaque toast et décorez avec les lamelles de truffes.