

« Le Croustou » aux Truffes de la Saint-Jean



Votre marché

**Ingrédients pour
8 à 10 croustous**

- 1 truffe fraîche de la Saint-Jean de 30 g environ
- huile d'olive
- fleur de sel
- pain de campagne

Préparation :
5 minutes

Facile 🍷 🍷 🍷

Émincez votre truffe fraîche en fines lamelles. Faites mariner 2 heures avant les lamelles de truffes dans l'huile d'olive. Faites griller légèrement les toasts de pain de campagne, recouvrez-les de lamelles de truffes.

Saupoudrez avec la fleur de sel.

Servez aussitôt et dégustez avec un vin de Bergerac blanc sec.

Suggestion : vous pouvez rajouter sur votre pain un peu de beurre salé ou de la « mozzarella di Buffalo »



www.valette.com