

OMELETTE AUX TRUFFES SAUCE MARCILLY



Préparation : (4 personnes) : Préparer le fond de veau selon la recette (1 cuillère à café par personne dans 10 cl.d'eau). Ajouter un verre d'aligoté.
Mettre les truffes coupées finement en rondelles et faire mijoter à feu doux une demi heure.
Préparer l'omelette dans laquelle on aura râpé les truffes et laisser reposer une demi heure.
Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche dans la sauce avant la cuisson de l'omelette.
Faire chauffer les assiettes avant de faire l'omelette.
Faire cuire l'omelette avec de l'huile truffée et la rouler dans la poêle.
Servir les parts dans les assiettes chaudes et napper tout autour la sauce avec les rondelles de truffes.