Truffes noires à la rémoise

14/01/2014 à 10h32

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 truffes noires
- 2 petites carottes
- 2 petits oignons
- 8 brins de persil
- 1 bouquet garni
- ½ litre de champagne

Préparation :

- Pelez les légumes et coupez-les en très fine brunoise.
- Dans une casserole, faites-les cuire à l'étuvé avec le bouquet garni jusqu'à ce qu'il soit cuits.
- Versez le champagne et les légumes cuits dans une casserole.
- Faites cuire 10 minutes, puis pochez-y les truffes 2 minutes.
- Retirez les truffes et déposez-les dans 4 petites coupes.
- Faites réduire le champagne de moitié, passez à travers un chinois et versez la sauce sur les truffes.