



SOUPE DE BEAUFORT ET DE VIEILLE TOME, JAUNE D'ŒUF TIEDI, COPEAUX DE TRUFFES  
D'AUTOMNE  
RECETTE « LE CHABICHOU »



Pour 10 personnes ou 30/40 mise en bouche

400g de beaufort, 400g de tome, 80cl de lait, 40cl de crème fraîche, 300g de beurre, 10 jaunes, 10g de truffes, sel, poivre, huile de truffe, éventuellement un peu de jus de truffes.

Râper les fromages. Chauffer une grande casserole d'eau à 60°. Y ajouter les oeufs entiers et stopper la source de chaleur. Laisser en attente jusqu'au service.

Chauffer lait crème et beurre à 80°. Les passer au mixer avec les fromages. Assaisonner de sel et de poivre blanc pour éviter les traces, passer au chinois et maintenir dans un bain marie à 80°. Emincer finement les truffes, les assaisonner de sel poivre et huile de truffe.

Chauffer les assiettes creuses de service. Y verser la soupe, répartir tout autour les rondelles de truffes, ajouter au milieu le jaune d'oeuf tiède et un filet d'huile de truffes.