



Lunette aux truffes

4 à 5 personnes

8 pour une entrée et 15 pour un plat de Lunette aux truffes

100 gr de beurre

Lamelles de truffes ou truffe d'hiver

Sel et poivre

Parmesan ou pecorino râpé

Préparation

- Dans un caquelon, faire fondre le beurre et ajouter les lamelles de truffes ou râper $\frac{1}{2}$ truffe. Les truffes doivent être chaudes mais ne doivent pas cuire.
- Cuire les pâtes surgelées dans l'eau bouillante salée.
- Mélanger les pâtes avec la sauce chaude et ajouter une poignée de fromage râpé. Poivrer
- Servir et râper le reste de truffe.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

