



Tagliatelle aux truffes au beurre à la truffe blanche d'Alba

4 personnes (variante possible avec des lunettes aux truffes)

250 gr de tagliatelle aux truffes
Huile d'olive
Sel et poivre
1 truffe de 30 gr ou des lamelles de truffe
Parmesan râpé

Préparation

- Cuire les pâtes en respectant le temps inscrit sur le paquet dans de l'eau bouillante salée.
- Dans un peu d'huile hacher $\frac{3}{4}$ de la truffe ou placer $\frac{3}{4}$ des lamelles de truffe, chauffer un peu en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes. Chauffer fort un très court instant puis, hors du feu, ajouter 50 gr de beurre à la truffe blanche d'Alba et le laisser fondre. Poivrer.
- Mélanger les pâtes à la préparation sur le feu, ajouter une petite poignée de parmesan râpé.
- Servir et râper le reste de la truffe sur les pâtes

Bon appétit !

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

