



**Mes commissions pour 4 personnes :**

- 4 oeufs d'oie ou 12 oeufs de poule
- Une cuillère de crème fraîche
- Une belle truffe du Mont Ventoux
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Poivre doux
- **Impératif !** Un bain marie en porcelaine

### La préparation :

- A préparer deux, trois heures avant :
- Cassez vos oeufs dans la partie en porcelaine du bain marie et ajoutez la truffe rapée (quantité selon la taille de votre truffe et votre goût)
- Mélangez doucement et laissez patienter.
- 1/4 d'heure avant de les manger (l'oeuf brouillé doit être mangé immédiatement) rajoutez la cuillère de crème fraîche, deux bonnes cuillères d'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre et posez la porcelaine sur l'eau frémissante.
- Tournez sans arrêt doucement Jusqu'à ce que les oeufs commencent à devenir crémeux.
  
- Avant qu'ils ne se solidifient, les verser dans des ramequins et raper un peu de truffe au dessus et versez un filet d'huile d'olive.