

Langres à la truffe fraîche



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

0 minutes

Ingrédients

[Fromage Langres](#) AOC : 1

- 40 g de truffes
- 40 g de roquette
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- poivre



Préparation

- Raper les truffes sur le Langres. Malaxer le tout et bien mélanger. Laisser reposer 24 heures au frigo.
- Assaisonner la salade avec un filet d'huile d'olive et du vinaigre balsamique.
- À l'aide d'une cuillère, réaliser plusieurs quenelles en modelant la préparation à base de langres et de truffes. Disposer sur un lit de salade.