

Tjarin aux truffes au Parmesan râpé



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 grs de [Parmesan](#) râpé

400 grs pâte à nouilles

80 grs beurre

1 truffe blanche

1 L bouillon

Sel, poivre

muscade



Préparation

Préparez la pâte à nouilles selon la recette de base n°19. Incorporez-y 25 grs de parmesan râpé. Travaillez-la avec soin sur la planche farinée. Etalez-la au rouleau et abaissez-la en une feuille de 1 à 1,5 mm d'épaisseur. A la main ou au laminoir, faites des nouilles de 1/2 cm de largeur. Nettoyez et brossez la truffe. Dans 3 litres d'eau bouillante salée, pochez les pâtes 2 minutes seulement. Egouttez-les. Déposez-les sur un plat de service. Couvrez avec un linge humide bouillant. Durant ce temps, faites fondre le beurre avec le parmesan râpé. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Ajoutez une louv=che de bouillon, laissez réduire de moitié. Nappez les tagliatelles de cette sauce. Râpez finement la truffe dessus. Servez aussitôt.