

# BASTIDE ODEON

«Trofie aux truffes noires, champignons forestiers,  
pommes rattes, basilic et parmesan.

*Chef Hugues Germany*

## SYNTHESE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€€

## TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 8 minutes

## INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

250 g de trofie

200 g de champignons forestiers (pleurotes,  
chanterelles, girolles...)

150 g de pomme de terres rattes

1 petit bouquet de basilic

80 g de beurre

50 g de parmesan en copeaux

8 cl d'huile d'olive

20 g de pignons de pins

40 g de truffes noires « tuber melanosporum »



## PREPARATION

Mixer le Basilic avec l'huile d'olive, garder quelques feuilles pour la décoration. Tailler les pommes de terre rattes en macédoine, et les cuire à l'eau bouillante salée.

Nettoyer les champignons et les faire revenir vivement avec le beurre.

Faire cuire les trofies dans un grand volume d'eau bouillante salée, en les conservant « al dente ». Les égoutter et les placer dans un plat chaud. Ajouter les champignons, le basilic, les pommes de terres rattes, le parmesan, les pignons de pins et mélanger.

En finition, émincer la truffe noire, et parsemer les assiettes, servir bien chaud.

## Remarque :

Pour une recette encore plus gourmande, ajouter de fines tranches de lard de colonata.

## ACCORD MET / VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Chablis Vieilles Vignes, Domaine Saint-Clair, Brocard 2012.