

Les truffes en papillotes

4 truffes fraîches; 4 fines tranches de lard délicatesse; 4 cuillerées à café de bon cognac.

1. Brossez les truffes, afin de les nettoyer. Prendre les tranches de lard et envelopper chaque truffe dans celle-ci. Poser chaque truffe sur un assez gros morceau de papier d'aluminium. Mouiller d'un peu de cognac et bien fermer, afin qu'aucun liquide ne sorte.

2. Mettre les papillotes dans un plat à four avec un couvercle. Laisser cuire dans un four chaud 25 à 30 minutes. N'ouvrir les papillotes qu'au moment de servir.