

Crème de Tartufi



PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans une casserole à l'exception des quatre Tartufi pour la décoration et porter à ébullition en remuant.

Une fois que le mélange frémit et que les Tartufi ont fondu, retirer du feu et transvaser dans un saladier.

Pour faire refroidir, poser un morceau de film alimentaire directement sur la crème et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Avant de servir, verser dans quatre verres, saupoudrer de cacao en poudre et garnir d'un Tartufo.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

150 g de Tartufi ★★★delicatessa

4 Tartufi pour décorer

6 dl de lait

1 cs de sucre

2 œufs

Un peu de poudre de cacao
pour décorer