**Œuf de ferme à la truffe d'été**

**oignons**  
**ail**  
**truffe**  
**huile de truffe**

**œufs**  
**beurre**  
**crème**  
**sel et poivre**  
**Parmesan**

Faites revenir l'oignon haché et l'ail écrasé avec les copeaux de truffe dans l'huile de truffe. Mélangez le tout avec des œufs brouillés et faites un œuf brouillé avec du beurre, de la crème, du poivre, du sel et du parmesan râpé.

Mettez l'œuf brouillé dans le plat apéritif. A servir en combinaison avec d'autres entrées, comme la mousse de camembert au Grand Marnier et les blinis de potiron aux betteraves rouges aigres-douces.