**Soupe aux truffes**

**champignons des bois  
ail  
pelures de truffes  
le jus de truffe  
la truffe noire fraîche  
oignons  
romarin  
thym  
bouillon de poulet  
crème fraîche  
parmesan  
sel et poivre  
persil**

Préparez une soupe à base d'oignon, d'ail, de champignons des bois ou de champignons marrons grossièrement hachés, de pelures de truffes, de jus de truffe et de bouillon de poulet. Assaisonnez selon votre goût avec du thym séché, du romarin, du poivre.

Mélangez la soupe avec le batteur à main et filtrez-la. Ajoutez de la crème. Versez la soupe dans une cafetière préchauffée.

**Dans les assiettes :** une cuillère à café de persil haché, des tranches de truffe et des copeaux de parmesan.

Servez les assiettes et versez la soupe à table.