**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.