**Ribeye steak avec chou-fleur et crème de truffe**

**rib-eye steaks  
chou-fleur  
crème culinaire  
huile de truffe  
noix de muscade  
poivre et sel  
parmesan  
truffe d'été  
pommes de terre grelots**

Préparez le chou-fleur à la truffe : faites cuire les bouquets de chou-fleur jusqu'à ce qu'ils soient tendres et égouttez-les. Ajoutez la crème et laissez-la réduire jusqu'à l'épaisseur de sauce. Assaisonnez avec l'huile de truffe, la noix de muscade, le poivre et le sel. Mélangez avec du parmesan râpé et de la truffe d'été râpée.

Frottez les steaks avec de l'huile d'olive et assaisonnez avec le mélange d'herbes provençales. Grillez les steaks jusqu'à la cuisson désirée et servez-les avec la sauce au chou-fleur et aux truffes et les pommes de terre sautées.