

VERSAILLE



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Mélanger la béchamel avec Èfungomix et la Crème à la truffe. Assembler tous les ingrédients. Gratiner au four pendant 2 minutes. Décorer avec Carpaccio de truffe.

Ingrédients Menù

15 g Crema con tartufo (Crème à la truffe) - E5H07
20 g Èfungomix - GR1
70 g Preparato in polvere per besciamella (Préparation en poudre pour béchamel) - P41
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69

Ingrédients

2 tranches Pain multicéréales