

Dips de crème de Cremoso al Tartufo, parfum d'oignons grillés



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 320 g de croûte de Cremoso al Tartufo
- 2 gros oignons
- 5 cl d'huile de truffe
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 280°C.
2. Emballez les oignons non épluchés dans une feuille de papier aluminium. Placez-les sous la cloche du barbecue et laissez griller pendant une heure. Une fois cuits, coupez les oignons en deux et à l'aide d'une cuillère, retirez la chair grillée. Laissez refroidir.
3. Dans le bol d'un mixer, placez la croûte de Cremoso al Tartufo avec la chair d'oignon.



4. Mixez fortement en ajoutant l'huile de truffe et en assaisonnant avec le poivre du moulin.
5. Une fois la crème bien lisse, débarrassez dans un bol de service et servez à l'apéritif accompagné de pain Pita, pain grillé ou gressins.

? **Astuce** : Cette recette est aussi réalisable avec le cœur de gorgonzola. Il est possible d'ajouter un peu d'ail frais, mais aussi d'épicier cette crème avec un peu de piment d'Espelette.