



## Pop corn à la truffe

Temps de préparation : 2 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

*Chez Oliviers&Co*

- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive la Classique Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche
- Sel à la truffe

*Au marché*

- 100 g de grains de maïs pour pop corn

1. Versez dans une grande casserole à bord haut, l'huile d'olive, ajoutez 4 à 5 grains de maïs.
2. Lorsqu'ils éclatent, ajoutez délicatement le reste des grains, couvrez et faites chauffer sur feu vif en secouant 30 secondes pour enrober les grains d'huile et les laisser éclater.

3. Ouvrez le couvercle, saupoudrez de sel à la truffe, ajoutez 1 filet d'huile à la truffe.
4. Poivrez au moulin, mélangez le tout délicatement et dégustez.

*Cette recette se réalise avec de Classique Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche et du sel à la truffe, disponibles en ligne et en boutiques [Oliviers&Co.](#)*

© Jean-Claude Amiel