



La cuisine de la truffe

Petit guide pour un plaisir truffé



TRUFFE VAUDOISE

Verband der Schweizer Trüffelproduzenten
Adaptation française et enrichissement de contenu :
APRTS – Association Première Région Truffière de Suisse
Isabelle Ravet

Concept graphique et mise en page :
Diego Brambilla – HEIG-VD

Recettes complémentaires :
Monica Aeschbacher
Stefan Spahr
Isabelle Ravet

Impression de cette édition française:
Projet Filière Truffière du Nord vaudois – APRTS

www.trufficulteurs.ch – info@trufficulteurs.ch
www.truffevaudoise.ch – info@truffevaudoise.ch

Association professionnelle de la culture et du commerce de la truffe suisse

Le parfum des truffes fraîches est envoûtant et éveille tous les sens. Mais un achat coûteux peut malheureusement se transformer en déception s'il n'est pas bien utilisé en cuisine.

Pour éviter cela, vous trouverez ici les informations essentielles. Nous vous présentons les huit espèces de truffes les plus courantes, avec leurs différences d'apparence, de texture, de parfum et de préparation.

Vous découvrirez aussi des recettes simples pour savourer pleinement la truffe.

Pas besoin de dépenser une fortune ni d'être un chef étoilé : quelques règles de base suffisent pour vivre de belles envolées culinaires et de nouvelles expériences sensorielles.

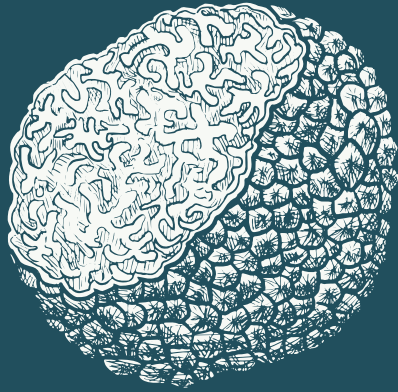
Par amour de la truffe, nous avons préparé cette courte introduction pour vous... et nous vous invitons à partager avec nous cette passion.

Vos trufficulteurs
et caveurs de Suisse

**Nous, producteurs
de truffes suisses et
caveurs sélectionnés,
fournissons des truffes
fraîchement récoltées
dans des plantations et
des forêts suisses.**



Reconnaître



Bien choisir sa truffe

Non lavée

Non congelée

Non mise en conserve

Récoltée très récemment

Nous vous partageons
nos secrets :

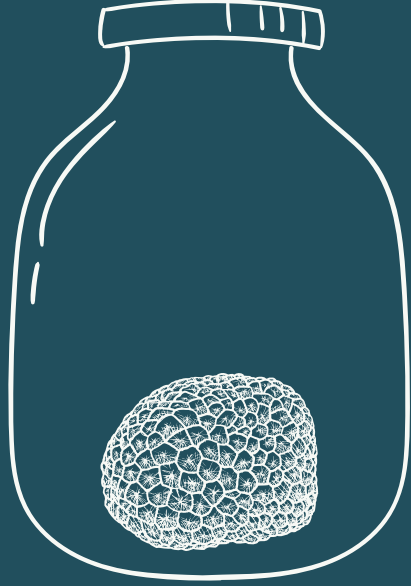
Une truffe fraîche révèle l'arôme et la saveur caractéristiques de son espèce (voir pages 13 à 16), si elle été conservée à une température constante d'environ 2°.

Pourtant, de nombreuses truffes proposées à la vente manquent de fraîcheur. Il est donc essentiel de bien examiner chaque truffe avant l'achat.

La fraîcheur se juge d'abord à l'odeur. Pour en profiter pleinement, approchez votre nez tout près de la truffe. Puis, pressez-la délicatement entre vos doigts : elle doit être ferme et offrir une certaine résistance.

Si l'odeur vous séduit et que vous avez confiance en votre vendeur, vous pouvez acheter en toute sérénité. En revanche, si l'odeur vous paraît désagréable, mieux vaut passer votre chemin, même si le prix semble alléchant.

Transformation



Nettoyer et conserver

Au contact de l'eau et l'oxygène les truffes perdent plus rapidement leurs arômes délicats.

N'hésitez donc pas à demander si elles sont étés lavées.

N'achetez que celles seulement brossées.

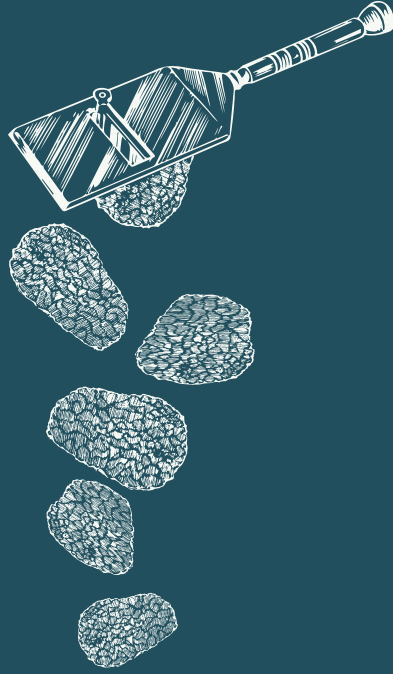
Lavez-les juste avant leur utilisation avec une brosse dédiée sous un filet d'eau froide.

Les truffes blanches ne doivent jamais être lavées à l'eau. Si vous hésitez à les consommer crues, frottez-les très doucement avec un papier de verre fin (grain 120).

Les truffes fraîches doivent être consommées ou transformées rapidement. Si vous ne les utilisez pas tout de suite, enveloppez-les dans du papier absorbant et placez-les dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Changez le papier chaque jour : il absorbe l'humidité et préserve la truffe plus longtemps.

Préparation



Trancher et râper

Épaisseur de tranchage,
truffes d'été, d'automne,
d'hiver et du Périgord :
0,5 mm (avec «mordant»)

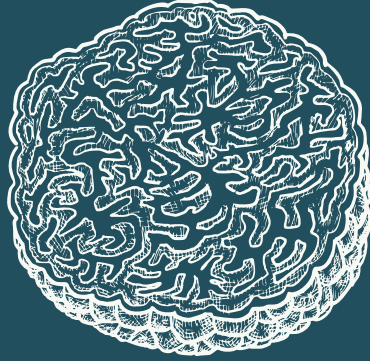
Truffes blanches, de
printemps, noire lisse et
mésentérique :
0,1 mm (très fines)

Seules les mandolines à truffes de bonne qualité sont réellement adaptées à la découpe. Les modèles bon marché possèdent souvent une lame dentelée. Cela facilite la manipulation, mais le rendu visuel est moins élégant qu'avec une lame lisse.

Le réglage précis de la lame est essentiel : il ne doit pas y avoir de jeu, et la coupe doit rester bien parallèle. Pour râper la truffe, une simple râpe à fromage ou à noix de muscade peut aussi convenir. La truffe râpée est idéale pour les sauces, garnitures, œufs brouillés, parfaits ou encore le beurre à la truffe.

Les copeaux fins offrent une grande surface d'exposition, permettant une diffusion optimale des arômes, tant au nez qu'en bouche. La truffe est tranchée finement lorsqu'elle est utilisée en décoration. Il est alors important d'adapter l'épaisseur de coupe à l'espèce de truffe utilisée, afin de mettre pleinement en valeur sa texture, son parfum et sa présence visuelle.

Préservation



Durée de limite de
conservation conseillée
à -18° : 6 mois

Congeler

Le goût et le parfum des truffes peuvent être bien préservés par la congélation avec mise sous vide préalable.

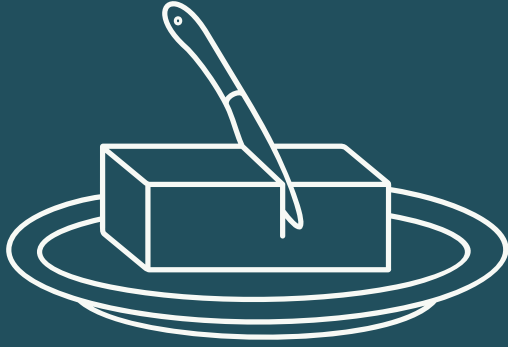
Dans certains cas, une truffe décongelée révèle même des arômes plus intenses qu'une truffe fraîche. Cependant, sa texture change : elle devient molle, un peu caoutchouteuse, et ne peut plus être râpée correctement.

C'est pourquoi il est recommandé de la trancher finement avant mise sous vide et congélation immédiate.

Pour une utilisation ultérieure en truffe hachée, il est aussi possible de congeler la truffe entière, puis de la râper ou la mixer encore congelée.

Congelez toujours les truffes immédiatement après les avoir mises sous vide. Une truffe crue enfermée dans un sac sous vide manque d'oxygène et se dégrade rapidement.

Transformation



Au plus simple

Beurre de truffe

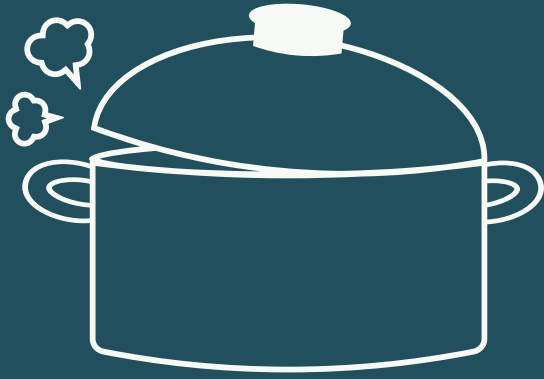
Le beurre de truffe est une excellente base pour de nombreux plats : il accompagnera à merveille vos plats de pâtes, de risotto, de légumes, ou une pièce de viande.

Le secret :
laisser la truffe 48h avec
l'aliment brut dans un
récipient hermétique

Œuf truffé

Les œufs sont d'excellents vecteurs de saveurs. L'arôme de truffe pénètre dans la coquille perméable de l'œuf et se dépose dans le jaune gras. Là, il se concentre et devient thermostable.

Température



Attention à la chaleur !

Les truffes sont extrêmement sensibles à la chaleur. Certaines espèces ne doivent jamais être chauffées, tandis que d'autres ne libèrent leurs arômes qu'à une certaine température.

Les arômes de truffe liés à des aliments gras (crème, beurre, œufs, huile, fromage) sont moins sensibles à la chaleur. Un œuf brouillé à base d'œufs truffés (voir page 8) peut être modérément chauffé sans aucune perte de goût.

Truffe blanche d'Alba,
truffe d'été

À déguster froides, sur des aliments à 40° max

Truffe d'automne,
truffe blanche de printemps

À déguster froides ou tièdes, sur des aliments à 60° max

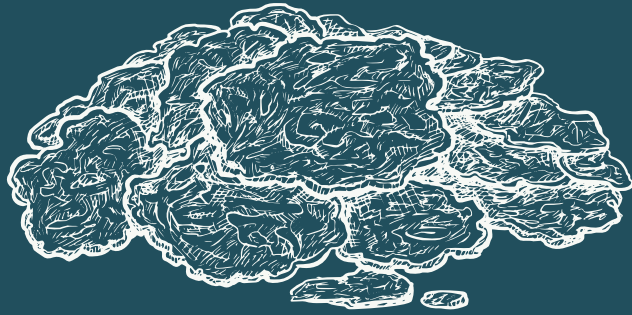
Truffe noire du Périgord,
truffe d'hiver

À déguster tièdes ou chaudes, sur des aliments à 80° max

Truffe mésoentérique

Truffe supportant la cuisson

Quantité



La générosité est un plaisir

Pour vivre une belle expérience culinaire à la truffe, il faut en utiliser une quantité suffisante. Les doses indiquées dans les recettes sont des minima recommandés.

Par exemple, 20 g de truffe de Bourgogne coûtent environ 15 francs. Une quantité équivalente de truffe du Périgord coûte au moins le double. Mais cela reste un remplaçant savoureux, biologique et sain à une portion de viande, de poisson ou de fruits de mer de qualité comparable. Inutile de les accompagner de caviar ou d'ingrédients luxueux : une truffe bien utilisée se suffit à elle-même. Des ingrédients simples, bien choisis, suffisent à la sublimer.

30 g/pers

Truffe d'été

20 g/pers

Truffe d'automne (Bourgogne)
Truffe mésentérique (Lorraine)

10 g/pers

Truffe d'hiver (brumale)
Truffe du Périgord
Truffe blanches d'Alba
Truffe de printemps (blanquette)

L'huile de truffe



Une illusion d'arôme

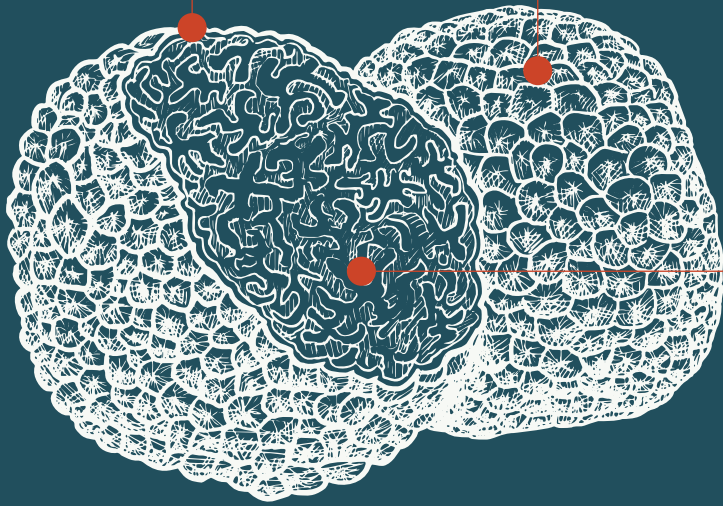
“Arôme naturel de truffe”
= arôme provenant d'une
source naturelle (mais pas
forcément de la truffe).

Techniquement, il est très difficile, voire impossible, d'aromatiser un produit (huile, risotto, salamis...) uniquement avec de vraies truffes, car leurs arômes naturels sont fragiles, subtils et peu stables dans le temps. Les étiquettes sont souvent trompeuses, et pour les non-initiés, il est facile de croire que l'on consomme de la truffe authentique, alors que ce n'est pas le cas : le parfum truffé provient presque toujours d'arômes artificiels produits industriellement, sans aucun lien réel avec les truffes fraîches.

Cela dit, certains apprécient le goût de l'huile de truffe ; elle est d'ailleurs largement utilisée, même dans les cuisines étoilées, souvent par manque de connaissance ou de temps pour valoriser la truffe fraîche avec justesse.

Mais attention : les arômes artificiels sont toujours unidimensionnels, jamais complexes, et écrasent souvent les autres saveurs du plat. Comparés aux arômes subtils et évolutifs d'une vraie truffe, ils ne peuvent offrir ni profondeur, ni surprise, ni émotion culinaire véritable.

Lexique



Péridium

Il s'agit de la peau extérieure de la truffe. Elle peut être lisse, verruqueuse ou recouverte de prismes plus ou moins marqués selon l'espèce. Le péridium protège la truffe et contribue aussi à son parfum, notamment lors de la cuisson.

Prismes

Prismes (ou verrues prismatiques) sont les petites bosses en forme de pyramides ou de prismes qui recouvrent certaines truffes (comme la truffe du Périgord). Leur forme, leur taille et leur densité permettent souvent d'identifier l'espèce.

Gleba

C'est la partie intérieure de la truffe, celle qu'on voit lorsqu'on la coupe. Elle est souvent marbrée de veines blanches, et sa couleur change selon l'espèce et le degré de maturité. C'est dans la gleba que se concentrent les spores, et donc l'arôme.



Truffe d'été

Tuber aestivum

Forme	Ronde
Péridium	Noir, prisme large et bien marqué
Gleba	Ferme et blanche légèrement striée
Récolte	Juin – août
Origine	En Suisse, chez les trufficulteurs et les caveurs et dans toute l'Europe ; souvent à l'importation de produits à base de truffes.
Odeur / Goût	Parfum léger rappelant l'humus et le champignon de Paris, goût de noisette et sous-bois
Utilisation	Très fraîche (max. 4 jours après la récolte) en beurre de truffe pour aromatiser les pâtes, le risotto ; sur une salade ou un carpaccio.
Température	Froide, sur des aliments à 40° max



Truffe d'automne

Tuber aestivum var. uncinatum

Forme	Arrondie ou irrégulière
Péridium	Noir, souvent à gros prisme
Gleba	Beige à brun marron en pleine maturité
Récolte	Septembre à fin mars
Origine	En Suisse, chez les trufficulteurs et les caveurs et dans toute l'Europe
Odeur / Goût	Le fameux goût de noisettes et de sous-bois, tout en douceur ; goût en parfait équilibre avec son parfum.
Utilisation	Finition des plats, en accompagnement aromatique. Peut être utilisée de manière thermostabilisée en cuisine pour des touches ponctuelles ou comme élément central d'un menu. S'accorde particulièrement bien avec le fromage, les œufs, les poissons blancs et le poulet. Excellente truffe pour les desserts.
Température	Froide ou tiède, sur des aliments à 60° max



Truffe d'hiver

Tuber brumale

Forme	Ronde
Péridium	Noir, prisme finement marqué
Gleba	Marron foncé à maturité, marbrures blanches bien contrastées
Récolte	Novembre – mars
Origine	Présente en Suisse chez les trufficulteurs et caveurs, et dans toute l'Europe ; souvent confondue avec <i>Tuber melanosporum</i> .
Odeur / Goût	Arôme puissant avec des notes musquées et épicées, rappelant le cacao, la réglisse ou l'alcool.
Utilisation	Idéale pour la cuisine chaude grâce à sa puissance aromatique. Parfaite dans les sauces, les omelettes, les purées ou les viandes. Peut être utilisée en beurre de truffe pour intensifier les plats.
Température	Tiède ou chaude, sur des aliments à 80° max



Truffe noire lisse

Tuber macrosporum

Forme	Ronde à légèrement irrégulière
Péridium	Noir, lisse ou très finement verruqueux
Gleba	Brun clair à brun foncé, marbrée de veines blanches
Récolte	Septembre – décembre
Origine	Italie, France et Suisse
Odeur / Goût	Parfum intense rappelant l'ail et le fromage, avec des notes légèrement épicées et terreuses.
Utilisation	Idéale crue ou légèrement chauffée pour préserver ses arômes. Se marie très bien avec les pâtes, les sauces, les viandes et les œufs. Excellente en beurre de truffe ou râpée sur un carpaccio.
Température	Froide ou tiède, sur des aliments à 60° max



Truffe du Périgord

Tuber melanosporum

Forme	Arrondie à légèrement bosselée
Péridium	Noir, verruqueux avec des pyramides à 6 faces bien marquées
Gleba	Brun foncé à noir avec des veines blanches très fines et ramifiées
Récolte	Décembre – mars
Origine	Présente en Suisse, en France, en Espagne, en Italie et en Australie. Cultivée en truffières et trouvée à l'état sauvage.
Odeur / Goût	Parfum puissant et complexe, avec des notes de sous-bois, de cacao, de musc et de fumé. Goût raffiné et persistant avec une légère amertume.
Utilisation	Excellente crue en fines lamelles ou légèrement chauffée pour libérer ses arômes. Se marie parfaitement avec les œufs, les pâtes, le risotto, les viandes et les sauces. Idéale pour la préparation de beurre de truffe et d'huile aromatisée.
Température	Tiède ou chaude, sur des aliments à 80° max



Truffe blanche d'Alba

Tuber magnatum pico

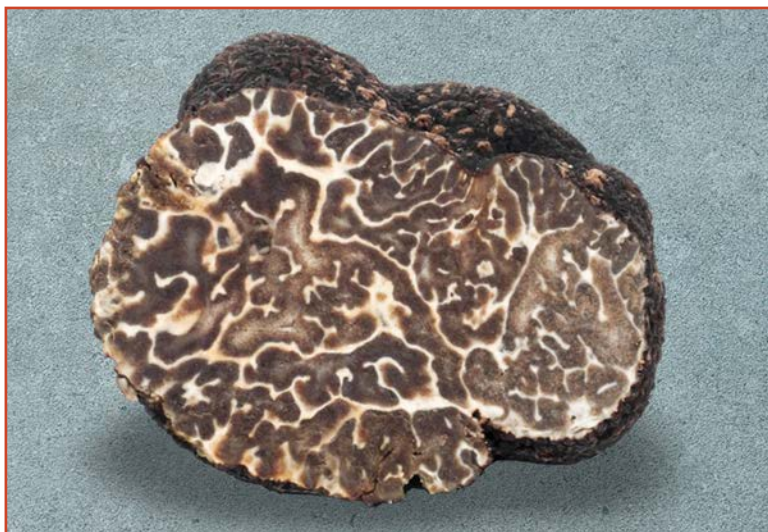
Forme	Irrégulière, souvent bosselée
Péridium	Lisse, de couleur jaune pâle à ocre
Gleba	Marbrée, allant du blanc au brun rougeâtre avec des veines blanches
Récolte	Octobre – décembre
Origine	Originaire principalement d'Italie, présente en Slovénie, Croatie, et de façon plus rare en Suisse et en France
Odeur / Goût	Arôme très puissant et pénétrant avec des notes d'ail, de fromage, de soufre et des touches animales. Goût intense et persistant, unique parmi les truffes.
Utilisation	Se consomme exclusivement crue, râpée ou en fines lamelles sur des pâtes, du risotto, des œufs ou des viandes. Elle ne supporte pas la cuisson, qui détruit ses arômes volatils. Très prisée en gastronomie, elle est considérée comme la plus prestigieuse des truffes.
Température	Froide, sur des aliments à 40° max



Truffe de printemps

Tuber borchii

Forme	Arrondie à légèrement irrégulière
Péridium :	Lisse, de couleur beige à brun clair
Gleba	Blanc crème à brun rougeâtre avec des veines blanches marquées
Récolte	Janvier – avril
Origine	Présente en Italie, en France et en Suisse, souvent dans les sols sablonneux et calcaires
Odeur / Goût	Arôme intense, rappelant l'ail, épicée et terreuse, acétone, soufre et citron
Utilisation	À utiliser avec précaution comme champignon condimentaire pour des aliments ayant une forte personnalité. Se marie bien avec les légumes de printemps tels que les asperges, l'ail des ours, l'artichaut et l'agneau.
Température	Froide ou tiède, sur des aliments à 60° max



Truffe mésentérique

Tuber mesentericum

Forme	Arrondie à légèrement bosselée
Péridium	Noir, verruqueux avec des aspérités marquées
Gleba	Brun foncé à noir avec des veines blanches bien marquées
Récolte	Septembre – décembre
Origine	Présente en France, en Italie, en Suisse et dans plusieurs régions d'Europe centrale
Odeur / Goût	Parfum puissant, souvent décrit comme phénolique (note de goudron, d'amande amère ou de médicament). Son goût est marqué, avec une légère amertume qui la distingue des autres truffes.
Utilisation	Appréciee comme spécialité dans certaines régions d'Europe, elle est également utilisée en cuisine. S'emploie notamment après cuisson ou macération, par exemple dans du porto. Se marie bien avec la fondue, le pain noir et le bœuf.
Température	Supporte la cuisson



Recettes sélectionnées

Beurre de truffe

Le beurre de truffe est une excellente base pour de nombreux plats. Il peut être fraîchement préparé et congelé, vous avez donc des saveurs de truffe disponibles toute l'année. Il accompagnera à merveille vos plats de pâtes, de risotto, de légumes, ou sur une pièce de viande.



Truffes adaptées

60 g truffe d'automne
20 g truffe blanche
40 g truffe noire
30 g truffe mésoentérique

Ingrédients

200 g de beurre de laiterie

1.5 g de fleur de sel ou fleur des Alpes (7 g au kilo)

Selon la truffe utilisée

Préparation

1. Faire ramollir en pommade 200 g de beurre à température ambiante.
 2. Râper le grammage correspondant de truffes sur le beurre avec la râpe à fromage ou à noix de muscade, et ajouter la fleur de sel.
 3. Mélanger le tout intimement jusqu'à ce que le beurre atteigne une consistance et une couleur uniformes.
 4. Vous pouvez sans autre fabriquer le beurre en saison et le garder au congélateur, en forme de boudin ou dans des moules à glaçons, et filmé.
-

À noter

Lorsque vous achetez du beurre de truffe, assurez-vous qu'il est exempt d'arômes et qu'il contient une grande proportion de truffes.

Œufs truffés

Les œufs sont d'excellents vecteurs de saveurs. L'arôme de truffe pénètre dans la coquille perméable de l'œuf et se dépose dans le jaune gras. Là, il se concentre et devient thermostable.



Truffes adaptées

Tous les types de truffes conviennent.

Bien sûr, l'effet sera le plus important avec la truffe blanche d'Alba.

Les truffes d'automne doivent être bien mûres et très fraîches.

Ingrédients

Œufs

Selon la truffe utilisée :
20 g truffe d'automne et d'été
5 g truffe blanche
10 g truffe noire

Préparation

Placer les truffes sur du papier ménager avec les œufs dans un récipient hermétique et placer-le au réfrigérateur entre 2° et 6° pendant 24-72 heures.

Les œufs sont maintenant aromatisés à la truffe et peuvent être utilisés pour divers plats.

Tous les types de truffes conviennent.

À noter

Vous pouvez aussi déposer la truffe dans une boîte avec le corps gras que vous allez utiliser, il commencera à prendre de la saveur !

Le beurre, la crème... et si vous ne servez que les jaunes, faites des mergues avec les blancs, elles sentiront délicieusement la truffe.

L'œuf du petit-déjeuner



Truffes adaptées

Truffe d'automne

Truffe du Périgord

Truffe blanche d'Alba

Truffe noire lisse (à larges spores)

Préparation

1. Aromatisation des œufs : placer des œufs crus avec des truffes fraîches au réfrigérateur à 2-6°C pendant une journée avant la préparation (voir page 8).
 2. Cuisson de l'œuf : faire cuire un œuf à la coque avec un blanc légèrement pris et un jaune encore coulant (3 min 30 à 4 min 30, selon la taille de l'œuf).
 3. Préparation des truffes : découper des bâtonnets de truffe de la longueur et du double du diamètre d'une allumette.
 4. Dressage : insérer les bâtonnets de truffe dans l'œuf chaud avant de déguster. Ajouter une pincée de fleur de sel.
 5. Le jaune d'œuf absorbe les arômes de la truffe pendant l'aromatisation, ce qui renforce encore le goût lors de la dégustation. Associé aux truffes fraîches, cela donne une expérience sublime : simple et divine.
-

Baguette truffée



Truffes adaptées

Truffe d'automne

Truffe du Périgord

Ingrédients

Pain blanc

Truffe fraîche

Fleur de sel

Beurre de truffe (option)

Préparation

1. Quelques tranches de truffe, du pain blanc et une pincée de fleur de sel suffisent pour savourer l'un des plus grands bonheurs de la gastronomie.
 2. Pour sublimer davantage le goût, ajouter un peu de beurre de truffe préparé avec la même variété de truffe, sans arôme artificiel.
-

À noter

Les truffes doivent être consommées aussi fraîches que possible après la récolte.

Pesto noix & truffes



Truffes adaptées

60 g truffe d'automne

Ingrédients

30 g de noix

1/2 cc de sel

1 dl d'huile de colza ou de tournesol

Préparation

1. Râper finement la truffe et les noix.
 2. Ajouter ½ cuillère à café de sel.
 3. Mélanger avec de l'huile jusqu'à obtenir une texture crémeuse et fluide.
 4. Se conserve au frigo dans une boîte hermétique 2 jours. Vous pouvez le congeler en petite quantité pour plus de plaisir !
-

À noter

Idéal avec des pâtes, un carpaccio de bœuf ou de betterave, et une salade de mâche.

Fromage de chèvre aux truffes



Truffes adaptées

20 g truffe d'hiver

20 g truffe du Périgord

Ingrédients pour 4 personnes

1 fromage de chèvre frais (env. 80 g)

4 tranches de pain au levain

Préparation

1. Toaster le pain.
2. Déposer la moitié des lamelles de truffe sur une tranche de pain toasté.
3. Recouvrir avec une tranche de fromage de chèvre frais de 1,5 cm d'épaisseur.
Enfourner à 120°C et chauffer jusqu'à ce que le fromage commence à fondre sur les bords.
4. Garnir avec le reste des truffes et servir avec une salade de saison.

À noter

Pour sublimer pleinement l'arôme délicat des truffes, éviter d'assaisonner votre salade avec du vinaigre, qui risquerait d'altérer leur parfum. Préférer une touche d'huile de colza ou d'olive douce, avec une pincée de sel et de poivre pour préserver toute la finesse de leur goût !

Houmous truffé



Truffes adaptées

20 g truffe d'hiver

30 g truffe de printemps

Ingrédients pour 4

100 g de pois chiches secs

2 c. à soupe de tahini

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe d'eau

½ c. à café de sel

Préparation

1. Faire tremper 100 g de pois chiches toute une nuit dans de l'eau. Égoutter, puis cuire dans une casserole avec de l'eau fraîche pendant environ 1 heure. Égoutter.
2. Mixer les pois chiches avec le tahini, le jus de citron, l'huile d'olive, l'eau et le sel.
3. Ajouter la truffe râpée ou en morceaux jusqu'à obtention d'une purée lisse.
4. Réserver au frais 6 à 12 heures pour développer les arômes de truffe.

À noter

Se conserve congelé ou jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.
Servir avec du pain pita chaud.

Tagliatelle al tartufo



Truffes adaptées

40 g/pers truffe d'été

20 g/pers truffe d'automne

15 g/pers truffe d'hiver

15 g/pers truffe du Périgord

15 g/pers truffe blanche

20 g/pers truffe noire lisse (à larges spores)

Ingrédients pour 4

350 g tagliatelles

80 g de beurre de truffe

40 g de parmesan ou de gruyère

Préparation

1. Cuire les tagliatelles *al dente* dans une grande casserole d'eau salée.
2. Égoutter et mélanger immédiatement avec une cuillère à soupe de beurre de truffe (idéalement fait maison avec la même variété de truffe, sans arôme artificiel).
3. Ajouter le parmesan ou le gruyère, râpé ou en fines lamelles.
4. Terminer avec une généreuse quantité de truffe fraîche finement tranchée directement dans l'assiette (soyez plus généreux que sur la photo).

À noter

Servir les tagliatelles dans des assiettes chaudes pour conserver au mieux les arômes de la truffe fraîchement tranchée.

Ravioles aux truffes



Truffes adaptées

35 g truffe d'hiver

30 g truffe du Périgord

Ingrédients pour 4

80 g de beurre de truffe

40 g de parmesan

Pour la pâte

200 g de farine

2 jaunes d'œufs

6,5 cl d'eau

2,5 cl d'huile d'olive

2 pincées de sel

Pour la farce

200 g de mascarpone

45 g de parmesan

Poivre

Pour la sauce

1 dl de crème 35% pour l'infusion

3 dl de crème 35%

Préparation

1. La sauce crémeuse aux truffes

À préparer la veille (laissez infuser 12h minimum).
Râper un tiers des truffes dans 1 dl de crème entière.

2. La pâte

Mélanger tous les ingrédients. Abaisser dans la machine à pâte et découper deux cercles par raviole.

3. La farce

Râper un tiers des truffes et les mélanger avec le mascarpone et le parmesan.
Déposer au centre et fermer les ravioles.

4. La sauce crémeuse

Réduire 3 dl de crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.
Ajouter la crème infusée à la truffe, chauffer doucement à 50° max et ajouter le beurre.

5. Cuisson et dressage

Faire cuire les ravioles quelques minutes dans de l'eau frémissante.
Les déposer dans des assiettes chaudes, verser la sauce et râper le reste des truffes.
Ajouter une lamelle de parmesan par raviole.

À noter

A Tricastin (France), ces ravioles sont souvent servies très petites (2 cm de large). On mélange truffe d'hiver et truffe du Périgord : la truffe d'hiver pour la farce et la sauce, et la truffe du Périgord, plus précieuse, pour le final.

Tarte au fromage et truffe



Truffes adaptées

50 g truffe mésentérique

40 g truffe borchii

Ingrédients pour 4

200 g de fromage râpé

100 g cottage cheese

1 pomme de terre cuite

2 dl de crème

2 œufs

½ c. à café sel

pâte à tarte

Préparation

1. Mélanger le fromage râpé avec le lait, la crème, les œufs, et le sel et les truffes finement hachées. Laisser reposer au moins 30 minutes.
2. Mixer le cottage cheese avec une pomme de terre cuite et épluchée jusqu'à obtention d'une texture lisse. Assaisonner avec noix de muscade et poivre.
3. Verser la préparation sur une pâte à tarte.
4. Cuire 35 à 40 minutes à 200°C, sur la grille du milieu d'un four préchauffé.

À noter

Le fromage tiède et la truffe créent une belle harmonie. Plus la préparation repose avant la cuisson, plus le goût de la truffe est intense.

Tomme à la truffe



Truffes adaptées

25 g truffe d'automne

15 g truffe d'hiver

10 g truffe du Périgord

Ingrédients pour 4

1 tomme 100 g

Beurre de truffe (option)

Préparation

1. Couper la tomme en deux dans l'épaisseur.
 2. Insérer des lamelles de truffe et, si souhaité, un peu de beurre truffé.
 3. Refermer et laisser affiner 48 à 72 heures au réfrigérateur, enveloppé dans du papier sulfurisé.
 4. Sortir à température ambiante 30 minutes avant dégustation.
-

À noter

Osez des variantes en remplaçant le fromage de vache par un fromage à pâte molle au lait cru de chèvre pour une texture plus fondante. Et pour une touche surprenante, substituez le beurre truffé par un filet de miel de forêt, qui sublimerait les arômes de la truffe avec douceur !

Parfait truffe et vanille



Truffes adaptées

70 g truffe d'automne

60 g truffe de Périgord

40 g truffe blanche d'Alba

Ingrédients pour 1.5 l

4 jaunes d'œufs

100 g sucre

2 gousses de vanille

5 dl de crème

1 g de fleur de sel

Préparation

72 heures avant de servir, déposer dans une boîte hermétique, sur un papier absorbant froissé, les œufs et la truffe.

1. Mélanger 4 jaunes d'œufs avec 70 g de truffe râpée.
2. Ajouter le sucre et les graines de gousses de vanille, bien mélanger.
3. Incorporer la moitié de 5 dl de crème fouettée, puis ajouter l'autre moitié délicatement.
4. Battre 4 blancs d'œufs en neige avec le sel, puis les incorporer à la préparation.
5. Verser dans un moule et congeler immédiatement.

À noter

À déguster avec une tarte tatin tiède pour une expérience divine !
Une excellente façon de conserver la truffe d'automne fraîche.
N'oubliez pas de mettre les œufs avec la truffe 72 heures avant au frigo dans une boîte hermétique !

Tiramisu à la truffe



Truffes adaptées

20 g truffe d'automne

15 g truffe du Périgord

5 g truffe blanche d'Alba

Ingrédients pour 4

2 œufs

40 g sucre

100 g mascarpone

4 biscuits à la cuillère

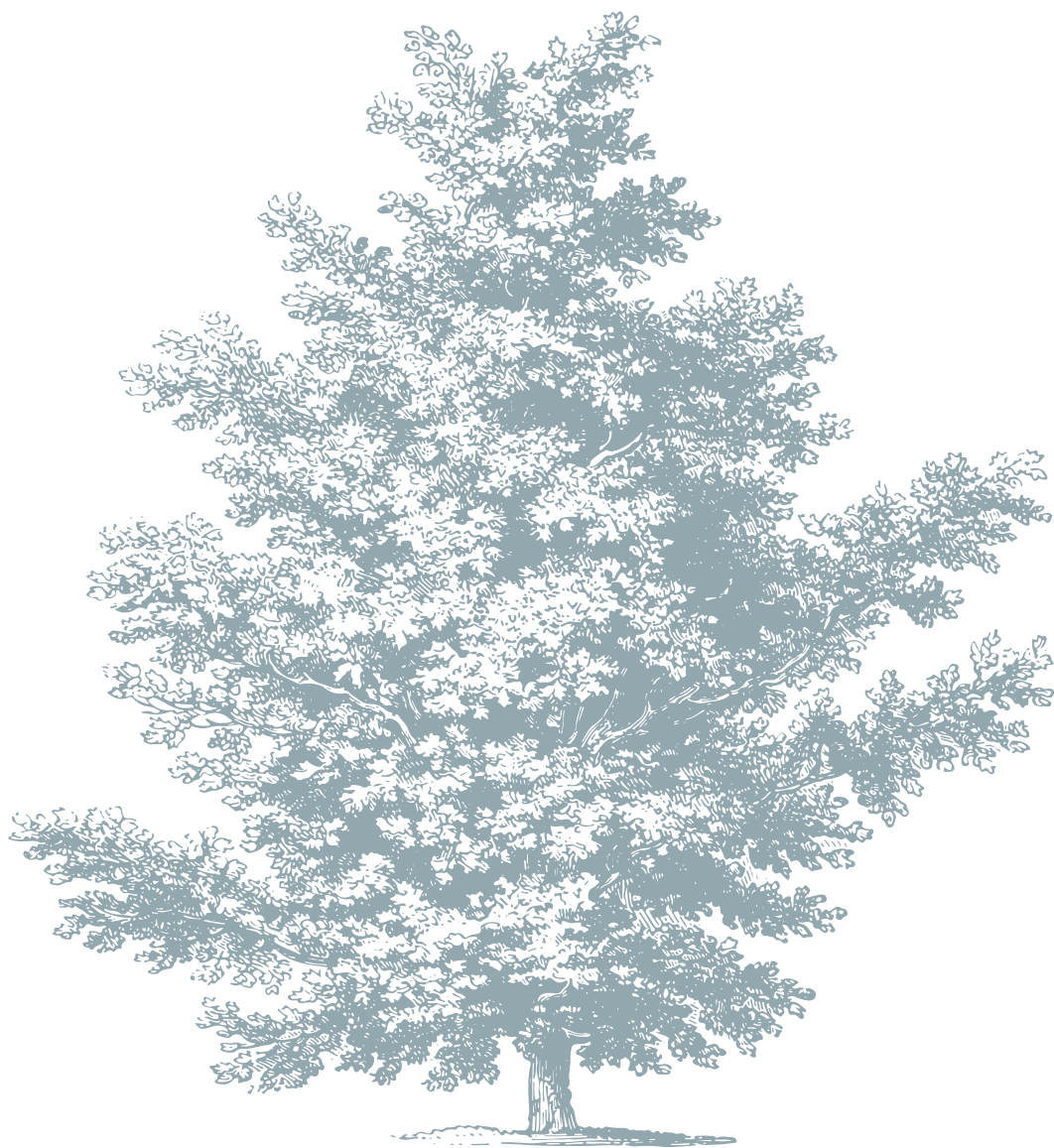
2 cl café corsé

1 cl cognac

Préparation

72 heures avant de servir, déposer dans une boîte hermétique, sur un papier absorbant froissé, les œufs et la truffe.

1. Hacher la truffe. Battre les blancs d'œuf truffé en neige en incorporant progressivement la moitié du sucre, réserver.
2. Battre 2 jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre, bien faire mousser, incorporer le mascarpone en fouettant, ajouter délicatement les blancs en neige, puis le reste de la truffe hachée.
3. Tremper les biscuits dans le caté et le cognac, recouvrir le fond du verre avec un morceau de biscuit, remplir de tiramisu, décorer avec du cacao en poudre et 2 copeaux de truffe.
4. Mettre au frais une heure au minimum.



Venez nous rendre visite à la truffière didactique de Bonvillars



Plaisir truffé

