Brouillade truffée

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 10 œufs
- 140 g de crème entière épaisse
- 50 g de truffes de Bourgogne hachées
- Sel, poivre.

Préparation :

- Mélanger les œufs, la crème et les truffes 2h avant la cuisson, sans l'assaisonnement.
- Verser la préparation dans une casserole avec un morceau de beurre. Saler, poivrer. Faire cuire à feu doux sans cesser de wremuer.

Cette préparation est à préférer à l'omelette que l'on a toujours tendance à trop faire cuire.

Purée de pomme de terre

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 600 g de pommes de terre Charlotte
- 60 g de beurre
- 60 g de beurre truffé
- Sel, poivre,
- Lait demi-écrémé.

Préparation :

- Cuire les pommes de terre 25 min à l'eau salée. Les écraser, encore chaudes, au presse-purée.
- Sur feu doux, ajouter 60 g de beurre en morceaux puis 60 g de beurre truffé. Amener à la consistance désirée en ajoutant du lait demi-écrémé. Rectifier l'assaisonnement.

Association des Trufficulteurs du Grand Est

Et pour en savoir plus sur les truffes d'automne,
lire « la truffe de Bourgogne et autres truffes »,
à commander auprès de l'ATGE ; contactatge@gmail.com.

Cette plaquette a été réalisée par l'Association des trufficulteurs du Grand Est (ATGE).

La Région Grand Est

Crédits photo : Yves Schweitzer, Adobe Stock

Association des Trufficulteurs du Grand Est

CONSERVER, ET CUISINER LA TRUFFE **DE BOURGOGNE**

truffe-grand-est.com · contactatge@gmail.com

Conseils

Sur nos marchés, les truffes sont vendues fraîches, prêtes à être cuisinées.

Elles peuvent se conserver 2 à 4 jours maximum dans une boîte ou un bocal hermétique, en bas du réfrigérateur, avec une feuille de papier absorbant à remplacer chaque jour.

On peut y ajouter des œufs qui seront utilisés par la suite dans diverses préparations ; en effet, le parfum de la truffe va traverser la coquille et imprégner le jaune.

Utilisation

- On utilise les truffes entières, émincées ou râpées, sans les éplucher.
- Selon les recettes, on les utilise crues ou après les avoir fait infuser deux jours dans de la matière grasse : beurre, crème ou fromage.
- On peut les ajouter au dernier moment dans un plat chaud, mais on ne doit jamais les faire cuire, ni les chauffer au-delà de 40°C.
- On compte 10 g de truffes par personne et par plat.

Conservation de longue durée

- Au congélateur : envelopper les truffes individuellement dans une feuille d'aluminium. Les truffes se conservent ainsi jusqu'à un an. On les décongèle à température ambiante et on les utilise comme des truffes fraîches.
- On peut aussi les surgeler en tranches fines : elles conserveront ainsi leur aspect naturel.
- Dans de l'alcool (cognac, armagnac, alcool de fruits) : au bout de quelques mois ; l'alcool peut alors aromatiser sauces ou crèmes.
- Dans du beurre : voir dans les recettes ci-après.

Recettes

Ces recettes sont tirées du livre d'Yves Schweitzer « Les truffes d'automne, les découvrir, les cuisiner », prenez contact avec l'ATGE pour vous procurer l'ouvrage. Retrouvez plus de recettes sur le site truffe-grand-est.com.

Beurre de truffe

Ingrédients :

- 250 g de beurre, doux ou demi-sel
- 100 g de truffes de Bourgogne hachées

Préparation :

- Mélanger le beurre ramolli avec les truffes hachées.
- Déposer la préparation sur du film alimentaire. Former un rouleau bien fermé. Placer 24h au réfrigérateur puis congeler.

Le beurre de truffe va être utilisé dans différentes préparations : toasts, huîtres chaudes, croque-monsieur, tarte au fromage, filet de sandre, dos de cabillaud, parmentier de canard, purée de pommes de terre, risotto.

Brie fourré

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de brie
- 50 g de truffes de Bourgogne

Préparation :

- Couper les truffes à la mandoline, en lamelles d'une épaisseur de 1 à 3 mm.
- Couper le brie bien froid en deux épaisseurs.
- Sur la partie du dessous, disposer les rondelles de truffe de Bourgogne et recouvrir avec la seconde partie. Filmer l'ensemble et placer au réfrigérateur de 48 à 72h.
- Sortir à température ambiante 3h avant dégustation.

On peut utiliser d'autres fromages gras comme le Chevillon ou le Chaource. Dans ce cas-là, couper le fromage en trois épaisseurs.