

BRIE FOURRÉ

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250 g de brie pasteurisé à 60% de matière grasse
- 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 72 h.

Sortir à température ambiante 3 h avant dégustation.

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

Ces recettes sont tirées du livre d'Yves Schweitzer « *Les truffes d'automne, les découvrir, les cuisiner* », à commander auprès de l'auteur : yves.tuber@yahoo.fr
Et pour en savoir plus sur les truffes d'automne, lire « *La truffe de Bourgogne et autres truffes* », à commander auprès de l'ATGE : accueil@maisondestruffes.com



Cette plaquette a été réalisée par :

Association des trufficulteurs du Grand Est (ATGE)
Maison des Truffes et de la Trufficulture
5 rue du 1er septembre 1944, 55200 Boncourt-sur-Meuse
Avec le soutien du Conseil régional du Grand Est

UTILISER & CONSERVER LES TRUFFES DE BOURGOGNE



Conseils et recettes faciles



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 60°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 ensuite 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, le goût des truffes est modifié, mais on peut les utiliser dans des plats cuisinés ; l'alcool peut aussi aromatiser sauces ou crèmes.
- Dans du beurre : voir dans la recette ci-après.



BEURRE DE TRUFFE

INGRÉDIENTS :

- 250 g de beurre pasteurisé, 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 24 h 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...



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 2 h 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 remuer.

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



PURÉE DE POMMES DE TERRE

Pour 4 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 mn 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.

