

Tuber Melanosporum

Utilisation :



- La truffe que vous achetez est brossée et lavée. S'il reste un peu de terre, nettoyez-la délicatement.
- Afin de conserver les qualités organoleptiques de la truffe, il est **conseillé de la hacher finement au couteau ou de la râper à la mandoline.**
- Bien qu'elle tolère la chaleur (**maximum 60°C**), il est préférable d'éviter les cuissons prolongées. Une truffe fraîchement râpée déposée sur un plat chaud révèle ses arômes par le léger choc thermique.
- **Coupée en lamelles**, la truffe noire agrmente une salade composée ou un plat à base de pâtes ou risottos.
- Elle possède un **arôme intense aux touches épicées et une saveur légèrement amère qui sera à même de relever vos plats.**
- Il est important de piéger son parfum, soit dans les corps gras (huile, beurre, crème), soit par infusion dans une sauce où elle sera ajoutée en toute fin de cuisson, soit enfermée dans une pâte (feuilletée, briochée). On l'incorpore à hauteur de 10% dans une préparation.

Conservation :

Pour conserver vos truffes au réfrigérateur pendant 1 semaine :

- Enlever les truffes de leur sachet dès réception.
- Préparer un récipient hermétique en le recouvrant de papier absorbant et déposer les truffes sans qu'elles soient en contact avec le récipient lui-même.
- Conserver les truffes dans leur récipient au frigo en changeant le papier absorbant tous les jours.
- Sortir les truffes du frigo au moins 30 min avant cuisson ou dégustation.

A savoir : Vous pouvez aussi placer des œufs dans le récipient comprenant les truffes. Du fait de la porosité de la coque, elles parfumeront les œufs que vous pourrez ensuite utiliser en omelette ou en brouillade.

Attention : Elle ne s'épluche pas.

Vous souhaitez conserver la truffe plus longtemps ?

- Si une consommation fraîche est fortement recommandée, il est possible de piéger le goût de la truffe.

Voici une méthode pour conserver votre truffe fraîche :

- Conserver votre truffe dans de la matière grasse : laquelle ? Du beurre.
- Choix du beurre : Utiliser du beurre demi-sel ou doux, selon les préférences.
- Préparation de la truffe : La trancher en fines lamelles pour mieux diffuser ses arômes.
- Incorporation à température ambiante : Mélanger la truffe avec le beurre ramolli pour une bonne intégration.
- Repos au frais : Laisser le mélange reposer afin que les arômes se diffusent dans le beurre.
- 40g de truffe pour 250g de beurre.

Utilisation & conservation de ce beurre :

- Peut-être tartiné, utilisé en cuisine sur des pâtes, une viande ou des légumes.
- Se conserve au congélateur pour profiter des arômes de la truffe hors saison.
- L'objectif est de maximiser l'usage de la truffe et d'en profiter plus longtemps grâce à cette méthode simple et efficace.

Cette astuce, adoptée par de nombreux spécialistes comme Vincent Ferniot, permet de sublimer et prolonger le plaisir de la truffe tout au long de l'année.