

- **BROUILLADE DE TRUFFES (4 personnes)**

12 gros œufs de ferme, 50g de truffes, 15cl de crème fleurette fraîche, une cuillère à soupe de farine, sel poivre.

Trois jours avant la dégustation, placez au réfrigérateur les œufs entiers et les truffes dans une boîte hermétique. Ainsi, la coquille poreuse des œufs laissera déjà passer un peu du parfum des truffes.

La veille : cassez les œufs dans un saladier, rajoutez la crème liquide, la farine, salez et poivrez à votre convenance. Après avoir prélevé, au rasoir à truffes, une tranche très fine par convive râpez le reste des truffes et incorporez-le à la préparation. Replacez le saladier au réfrigérateur et le couvrant d'un film alimentaire pour confiner les arômes.

Au moment de servir, versez le mélange bien battu dans une poêle antiadhésive. Cuire à feu doux en remuant doucement mais régulièrement avec une spatule en bois. Attention, la cuisson doit juste figer le mélange : la brouillade est à point lorsqu'elle est encore baveuse. Hors du feu, disposez les pétales de truffe et servez immédiatement.

- **BRIOCHE AUX TRUFFES (6 personnes)**

6 brioches non sucrées, 30g de beurre, 50g de truffes, 5 gros œufs, 10cl de crème fleurette fraîche, sel, poivre.

La veille : battre les œufs entiers avec la truffe râpée, la crème, le sel, le poivre et laissez reposer 12h au réfrigérateur.

Le jour même :

Préchauffez le four à 200° (Thermostat 6/7).

Prendre les brioches et leur découper délicatement un chapeau.

Creusez les brioches à la cuillère en récupérant soigneusement la mie puis incorporez cette mie en morceaux au mélange truffé.

(Attention les parois restantes des brioches ne doivent pas être trop fines)

Découpez le beurre en une vingtaine de petits morceaux.

Remplir chaque brioche avec la préparation truffée et quelques petits morceaux de beurre.

Remettre le chapeau des brioches et placez au four pour 8 à 10mn.

- **SOUFFLÉ AUX TRUFFES (4 personnes)**

40cl de lait, 100g d'Emmental râpé, 70g de beurre, 60g de farine, 45g de truffes, 5 œufs, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre.

Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6).

Chauffez le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et remuez rapidement pendant 1mn. Complétez avec le lait tiédi et remuez au fouet pendant quelques minutes à feu doux jusqu'à la prise de la béchamel, puis retirez du feu.

Une fois la préparation un peu refroidie, séparez les blancs puis ajoutez à la béchamel les jaunes d'œufs, la crème, la truffe râpée et l'Emmental puis le sel et le poivre.

Battre les blancs en neige très ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation avec une spatule souple.

Versez ensuite le mélange dans un moule à soufflé bien beurré (surtout sur les bords) et cuire environ 30mn. Servez dès la sortie du four.

- **FEUILLETÉS AUX TRUFFES ET FOIE GRAS (4 personnes)**

2 rouleaux de pâte feuilletée, 180g de foie gras de canard, 45g de truffes fraîches, 1 œuf, sel et poivre.

Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6).

Disposez la pâte feuilletée sur le plan de travail puis découpez 8 ronds en vous servant d'un bol comme d'un emporte pièce.

Sur 4 de ces ronds déposez une tranche de foie gras, puis de fines tranches de truffes prélevées au rasoir et terminez par une autre tranche de foie gras.

Refermez chaque préparation avec les ronds de pâte restant et soudez soigneusement les bords avec un peu d'eau.

Après avoir battu l'œuf, badigeonnez soigneusement du mélange chaque chausson et enfournez pour 15mn.

Servez dès la sortie du four avec une salade de mâche ou de roquette.

- **BEIGNETS DE TRUFFES (apéritif pour 5/6 personnes)**

300g de farine, 15g de levure de boulanger fraîche ou 7g de levure de boulanger sèche, 60g de truffes, 1cuillère à soupe d'huile, 1 œuf, cognac, sel, poivre, laurier.

Mettez la farine dans une terrine, faites un puits, y placer l'huile et la levure de boulanger émiettée à la main ou les granules de levure sèche.

Rajoutez peu à peu l'eau tiède en travaillant le mélange jusqu'à formation d'une pâte faisant ruban (pâte à crêpe épaisse).

Ajoutez l'œuf battu, une pincée de sel et de poivre et laissez reposer 2 heures.

Dans le même temps, coupez les truffes en tranches un peu épaisses avec un rasoir à truffes et disposez ces pétales dans un petit bol.

Couvrez de cognac et assaisonnez : sel, poivre, deux pincées de laurier pulvérisé.

Laissez macérer durant 1h.

Le temps écoulé, enrobez chaque pétale de pâte avant de les plonger dans le bain d'huile d'une friteuse à 180° C.

Il est également possible d'utiliser un granité ou du râpé de truffe qui, dans ce cas, sera incorporé à la pâte après égouttage du cognac en fin de macération.

La cuisson est rapide, lorsque le beignet prend une jolie couleur doré il est prêt.

Égouttez sur du papier absorbant et servez.

Nota : le mélange de cognac peu être utilisé pour une autre recette (foie gras, pigeons ...)

- **CROÛTES EN BEURRE DE TRUFFE GRATINÉES AU PARMESAN (par personne)**

2 tranches de pain de mie, 10g de truffe, beurre, parmesan râpé, sel et poivre.

Préchauffez le four à 240° (Thermostat 8).

A la mandoline, coupez la quantité de truffe nécessaire en tranches très fines.

Tartinez généreusement de beurre les tranches de pain de mie, les garnir des pétales de truffes puis les saupoudrer de parmesan râpé et, éventuellement, d'un peu de beurre fondu.

Enfournez les tranches sur une grille du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Attention, la cuisson est très rapide.

Dès que le parmesan commence à gratiner : c'est prêt !

- **RAMEQUINS DE TRUFFES À LA CRÈME FRAÎCHE (4 personnes)**

50g de truffes, 2 échalotes hachées, 40cl de crème fleurette fraîche, 60g de beurre, 3 cuillères à soupe de madère, sel et poivre.

Dans un petit poêlon en fonte faire revenir l'échalote et le beurre, sans colorer, puis rajoutez le madère et laissez cuire à couvert et à petit feu.

Lorsque l'échalote est confite, ajoutez la crème fraîche et la truffe coupée en granité puis laissez réduire à petit feu.

La sauce est prête quand elle a la consistance d'un sirop.

Hors du feu, salez, poivrez et servez très chaud dans de petits ramequins individuels accompagnés de grandes tranches de pain de campagne légèrement toastés.

- **CHAUSSONS AUX TRUFFES (apéritif pour 4 personnes)**

1 à 2 rouleaux de pâte feuilletée, un œuf, 50g de truffes, 2 paquets de fines tranches de poitrine de porc fraîche non fumée, 1 œuf, sel et poivre.

Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6).

Découpez la truffe en très fines lamelles avec un rasoir à truffes et réservez.

Disposez la pâte feuilletée sur le plan de travail puis découpez à l'aide d'un verre des ronds de pâte d'environ 8cm de diamètre.

Déposez au centre de chaque morceau de pâte une pétale de truffe enveloppée dans deux tours de barde. Salez, poivrez.

Refermez les chaussons en demi-lune en soudant soigneusement les bords avec un peu d'eau.

Badigeonnez chaque chausson d'un peu d'œuf battu et déposez-les ensuite sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez pour une quinzaine de minutes et servez immédiatement.

- **TAGLIATELLES EN CRÈME TRUFFÉE (5 personnes)**

450g de pâtes sèches ou 700g de pâtes fraîches, 60g de truffes, 50cl de crème fleurette fraîche, 1 gousse d'ail rose, sel et poivre.

La veille : émincez au rasoir quelques fines tranches de truffe pour la déco puis râpez soigneusement le reste et mélangez-le à la crème liquide, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Le jour même : remplissez une cocotte avec une grande quantité d'eau salée et lancez la cuisson des pâtes.

Dans le même temps, frottez soigneusement le fond d'une poêle antiadhésive avec la gousse d'ail rose puis versez-y la crème truffée, couvrez et portez le tout sur le feu.

Une fois le mélange frémissant, retirez le couvercle et faites réduire à feu doux tout en mélangeant régulièrement avec une spatule.

Lorsque l'onctuosité du mélange vous convient, rajoutez les pâtes préalablement égouttées et laissez remonter en température quelques instants.

Sortez du feu, mélangez soigneusement, décorez de pétales de truffes et dégustez immédiatement.

Ce plat se suffit généralement à lui-même et peut être complété d'Emmental râpé.

Pour le confectionner en entrée, ajustez simplement la quantité de pâtes et gardez le surplus de crème pour les escalopes qui suivent par exemple.

- **ESCALOPES DE VEAU EN VELOURS TRUFFÉ (4 personnes)**

4 escalopes de veau, 50g de truffes fraîches, 40cl de crème fleurette fraîche, 1/2 verre de madère, beurre, sel et poivre.

La veille : émincez au rasoir quelques fines tranches de truffe pour la déco puis râpez soigneusement le reste et mélangez-le à la crème liquide, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Le jour même : faire chauffer une poêle antiadhésive et laisser dorer les escalopes sur chaque face dans un bon morceau de beurre.

Lorsque la cuisson vous convient, déglacez avec le 1/2 verre de madère puis laissez réduire quelques instants avant de réserver les escalopes au chaud.

Versez la crème truffée sur le jus de cuisson dans la poêle encore chaude, couvrez et portez sur un feu moyen.

Une fois le mélange frémissant, retirez le couvercle et faites réduire à feu doux tout en mélangeant régulièrement avec une spatule.

Sortez du feu lorsque l'onctuosité de mélange vous convient (soit la consistance d'une crème épaisse).

Dressez les assiettes avec les escalopes généreusement nappées de crème truffée et servez avec une cuillerée de purée de pomme de terre et une de céleri.

- **RAVIOLES DE ROMANS SUR LIT D'AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX TRUFFES**

Pour 4 personnes : 8 plaques de ravioles de Romans, 400g d'aiguillettes de poulet fermier, 50g de truffes, 50cl de crème fleurette fraîche, 40g de beurre, sel, poivre.

La veille : émincez au rasoir quelques fines tranches de truffe pour la déco puis râpez soigneusement le reste et mélangez-le à la crème liquide, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Le jour même : faites chauffer une grande poêle antiadhésive avec un bon morceau de beurre et faites revenir les émincés à feu vif de chaque côté pour bien les colorer.

Dès qu'une jolie teinte dorée est obtenue, couvrez pour finir de cuire à feu très doux : attention, il faut que les aiguillettes restent souples et moelleux.

Réservez les aiguillettes au chaud une fois la cuisson terminée.

Versez la crème truffée sur le jus de cuisson dans la poêle encore chaude, couvrez et portez sur un feu moyen.

Une fois le mélange frémissant, retirez le couvercle et faites réduire à feu doux tout en mélangeant régulièrement avec une spatule.

Sortez du feu lorsque l'onctuosité de mélange vous convient (soit la consistance d'une crème épaisse).

Durant ce temps, portez une grande casserole d'eau à ébullition et pochez rapidement les ravioles dans l'eau frémissante. La cuisson est rapide et se termine lorsqu'elles remontent en surface (1 à 2 mn). Les ravioles sont fragiles et se rampassent à l'écumoire avant d'être disposées dans les assiettes.

Complétez ensuite l'arrangement en disposant les aiguillettes, puis nappez avec la crème truffée et décorez de quelques pétales de truffes.

- **PIGEONS FARCIS DE TRUFFE NOIRE ET FOIE GRAS (4 personnes)**

4 pigeons vidés, parés et bardés, bloc de 130g de foie gras de canard, 50g de truffe, 100g de beurre, 4 grandes tranches épaisses de pain de campagne, 10cl de cognac, ¼ litre de fond blanc de volaille, thym, laurier, sel, poivre.

Salez, poivrez les pigeons et placez à l'intérieur de chacun une bonne pincée de thym et de laurier. Puis mettez la moitié du beurre dans une cocotte et rôtissez-les une vingtaine de minutes en les tournant sur toutes les faces et en les arrosant de leur jus. Une fois à point, retirez-les et maintenez-les au chaud dans un plat de service.

Déglacez la cocotte au cognac et mouillez avec le fond blanc. Faites frémir le mélange et laissez-le réduire en le tournant régulièrement avec une spatule.

Durant ce temps et dans une grande poêle ou sur la plaque du four, faites dorer les tranches de pain dans l'autre moitié du beurre puis réservez-les au chaud. Le centre de la tranche doit rester moelleux.

Coupez le foie gras en dés et la truffe en julienne puis muni d'un fouet, incorporez ce mélange au fond de volaille après avoir réduit le feu au minimum.

Coupez le feu une fois le mélange bien lisse et homogène.

Posez chaque tranche de pain rôti dans une grande assiette puis dressez les pigeons sur les tranches avant de les napper copieusement de sauce.

Servez immédiatement.

- **TERRINE DE FOIE GRAS A LA TRUFFE NOIRE (6 à 8 personnes)**

1 foie gras entier cru et déveiné (oie ou canard, de 500 à 700g), 80g de truffes, 8cl de porto blanc, sel, sucre, poivre. Pour la présentation : velours de vinaigre balsamique, baies roses et fleur de sel.

Préchauffez le four à 120° (Thermostat 4), amenez à ébullition environ 2 litre d'eau pour une cuisson au bain-marie et munissez-vous d'une petite terrine avec couvercle (idéalement en porcelaine).

Coupez le foie gras en tranches épaisses.

Mélangez 3g de sucre, 5g de poivre du moulin et 9g de sel puis saupoudrez ce mélange sur les tranches.

Au rasoir, émincez les truffes en fines tranches.

Tapissez le fond de la terrine d'une couche de foie gras puis répartissez à la surface la moitié du porto et des pétales de truffe.

Répétez l'opération avec une nouvelle couche de foie gras et l'autre moitié du porto et des truffes.

Terminez par une dernière couche de foie gras et fermez la terrine avec son couvercle.

Déposez ensuite la terrine dans un récipient adapté et ajouter l'eau bouillante.

La terrine doit tremper à hauteur de ses deux tiers.

Placez à mi-hauteur dans le four et cuire pendant environ 60 minutes.

Le foie est à point, lorsque la lame d'un couteau introduit au centre du plat ressort très chaude (mais pas brûlante).

Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au réfrigérateur.

En dressant le plat, une quinzaine de minutes avant la dégustation, préparez les assiettes avec un trait de crème de vinaigre balsamique puis décorez chaque tranche d'une pincée de baies roses grossièrement broyées et de quelques cristaux de fleur de sel.

Ce plat s'accompagne bien de saveurs légèrement sucrées comme un confit d'oignons, de figues ou aigres-douces telle une compotée de fruits rouges.

- **FILETS DE SAINT-PIERRE EN CRÈME AUX TRUFFES (4 personnes)**

120g de filet frais par personne, 50cl de crème fleurette fraîche, 45g de truffe, petite branche de céleri, 4 cuillères à soupe de madère, sel et poivre, une pincée de piment d'Espelette.

La veille : émincez au rasoir quelques fines tranches de truffe pour la déco puis râpez soigneusement le reste et mélangez-le à la crème liquide, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Le jour même : faites cuire les filets de Saint-Pierre à la vapeur en ajoutant la petite branche de céleri à l'eau de cuisson (environ 10/12mn dans un cuiseur électrique, maximum 5mn dans le panier vapeur de la cocotte-minute après mise en rotation de la soupape).

Dans le même temps, versez la crème truffée dans une poêle antiadhésive, couvrez et portez sur un feu moyen.

Une fois le mélange frémissant, retirez le couvercle et faites réduire à feu doux tout en mélangeant régulièrement avec une spatule.

Sortez du feu lorsque l'onctuosité de mélange vous convient (soit la consistance d'une crème épaisse).

Dressez ensuite les filets de Saint-Pierre dans les assiettes en les nappant généreusement de crème truffée et terminez par une pincée de piment d'Espelette.

Décorez avec quelques pétales de truffe.

Ce plat peut également se préparer avec du cabillaud, du loup, de la raie, de la lotte ou de la truite et s'accompagne parfaitement d'une verrine de riz basmati.

- **AUMÔNIÈRES DE BOUDIN BLANC AUX TRUFFES (5 personnes)**

5 boudins blancs, 50g de truffe, 10 feuilles de brick, 40g de beurre, madère, sel, poivre, baies roses, éventuellement piment d'Espelette.

Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6).

Disposez les feuilles de brick deux par deux sur le plan de travail. Nous doublons les épaisseurs car cela rajoute de la tenue et du croustillant, sinon 5 feuilles suffisent.

Au rasoir, émincez la truffe en fines tranches puis, de la pointe du couteau retirez la peau des boudins et coupez-les en tranches épaisses.

Garnissez chaque aumônière de la valeur d'un boudin blanc, salez, poivrez, émiettez une baie rose et disposez environ 10g de pétales de truffes ainsi qu'une bonne cuillerée de madère.

Les amateurs rajouteront une toute petite pincée de piment d'Espelette.

Repliez l'aumônière et liez-en le col avec une longueur de ficelle de cuisine ou deux cure-dents disposés en croix.

Badigeonnez soigneusement chaque aumônière avec le beurre, que vous aurez préalablement mis à fondre dans un petit poêlon ou dans une tasse placée quelques instants dans le four à micro-ondes.

Garnissez de papier sulfurisé la grille/plaque de votre four, déposez les aumônières puis enfournez pour 12mn de cuisson.

Servez dès la sortie du four avec une salade de mâche ou de roquette.

Nota : avec le même nombre de boudins, certains préféreront réaliser plusieurs aumônières plus petites : c'est au choix et la recette reste la même.

Il est également possible de remplacer les feuilles de brick par des crêpes, au sarrasin ou au froment selon goûts.

- **ŒUFS EN COQUE A LA TRUFFE (4 personnes)**

8 gros œufs de ferme extra frais, 35g de truffes, 100g de beurre demi-sel, fleur de sel, poivre blanc, une ou deux ficelles de pain croustillant.

24h avant : sortez le beurre demi-sel du réfrigérateur, placez-le dans un grand bol et laissez-le ramollir à température ambiante. Durant ce temps, râpez soigneusement la truffe en fins copeaux. Une fois le beurre souple, incorporez petit à petit la truffe râpée en malaxant le mélange à l'aide d'une fourchette. La pommade terminée se replace au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Le jour même : préparez les mouillettes en découpant vos pains ficelles en forme de fins bâtonnets avant de les tartiner de beurre de truffe.

Cuire les œufs coque de 3 à 4mn, les passer sous l'eau glacée puis les placer dans un coquetier après leur avoir ouvert un chapeau.

Bien mélanger l'intérieur de l'œuf avec une petite cuillère, saupoudrez d'une pincée de poivre blanc et de quelques cristaux de Fleur de sel, puis trempez délicatement vos mouillettes et régalez-vous !

- **TRUFFES EN GRATIN DE POMMES DE TERRE (4/5 personnes)**

1kg de pommes de terre bouillies, 200g d'Emmental râpé, 60 g de truffes, 40cl de crème fleurette fraîche, 10g beurre, 1 grosse gousse d'ail, sel, poivre.

Préchauffez le four à 210° (Thermostat 7).

Réalisez de très fines tranches de truffes avec un rasoir à truffes et coupez les pommes de terre en tranches d'environ 1/2cm d'épaisseur.

Frottez l'intérieur du plat de cuisson avec la gousse d'ail puis étaler soigneusement le beurre sur les parois.

Garnissez ensuite le plat en alternant les couches de pommes de terre, les couches de pétales de truffes et de fromage râpé en assaisonnant chaque couche à votre convenance (sel, poivre).

Terminez en arrosant avec la crème liquide, puis faire gratiner environ 30mn au four.

- **SALADE TIÈDE DE POMMES DE TERRE ET TRUFFES (4 personnes)**

600g de pomme de terre à chair ferme, 200g de mâche, 50g de truffes, fines herbes, huile d'olive fruitée, vinaigre de Xeres, fleur de sel, poivre.

Faites cuire les pommes de terre. Cuisson à l'eau, démarrage à l'eau froide, 15mn en autocuiseur à partir du moment où la vapeur s'échappe, 20/25mn en casserole.

Dans le même temps, émincez la truffe au rasoir en tranches très fines puis préparez la salade dans un plat de service, huile, vinaigre, assaisonnement selon votre goût et réservez.

Une fois cuites, pelez les pommes de terre et coupez-les encore chaudes en tranches épaisses (1/2cm) dans un plat de service, puis rajouter l'huile, les fines herbes et les pétales de truffes puis laissez infuser les arômes quelques instants.

Dressez le plat de présentation, garnissez la périphérie avec la salade et le centre avec les pommes de terre truffées, saupoudrez de fleur de sel et servez immédiatement.

Nota : pour une saveur un peu poivrée, il est possible de remplacer la salade mâche par de la roquette. Cette salade peut également être complétée par quelques aiguillettes de magret de canard.

- **CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX PÉTALES DE TRUFFES (2 personnes)**

6 grosses noix de Saint-Jacques, 30g de truffe, huile d'olive fruitée, feuilles d'aneth, fleur de sel.

Ôtez le corail et émincez délicatement les noix de Saint-Jacques en fines tranches. Cette opération est plus facile si la noix est légèrement congelée.

Réalisez ensuite de très fines lamelles de truffe à la mandoline (rasoir à truffes).

Dressez chaque assiette en disposant en rosace une alternance de pétales de truffes noires et de tranches de Saint-Jacques blanches.

Réservez ensuite environ 1h au réfrigérateur.

Au moment de servir, arrosez d'un trait d'huile d'olive fruitée puis saupoudrez de quelques cristaux de fleur de sel et d'une pincée de brins de feuilles d'aneth.

Les paillettes de fleur de sel doivent impérativement être incorporées au dernier moment pour garder tout leur croustillant.

Les amateurs peuvent rajouter l'équivalent d'une ou deux baies roses émietées entre le pouce et l'index.

- **GLACE VANILLE AUX TRUFFES CONFITES (4 personnes)**

Pour la glace 1/2 litre de lait entier cru ou pasteurisé, 40g de truffes, 20cl de crème fleurette fraîche, 100g de sucre blanc en poudre, 6 jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille.

Pour le sirop 15cl d'eau et 70g de sucre.

Émincez la truffe en lamelles.

Versez le lait et la crème dans une casserole, fendre la gousse de vanille, grattez les graines avec un couteau et rajouter le tout à la préparation.

Montez à ébullition à feu doux puis rajoutez les lamelles de truffes et laissez frémir de 2 à 3mn. Hors du feu, couvrez et laissez infuser 10mn.

Passez ensuite au tamis, retirez la gousse de vanille et récupérez les lamelles de truffe.

Faites un sirop avec 15cl d'eau et 70g de sucre et faites-y doucement confire la truffe à petit feu. Une fois la réduction obtenue, réservez l'ensemble au réfrigérateur.

Le lait infusé refroidi, rajoutez les 100g de sucre et 6 jaunes d'œufs puis turbinez à la sorbetière pendant une vingtaine de minutes jusqu'à consistance d'une crème glacée.

Dressez chaque coupe avec deux boules de glace, nappez avec le sirop aux éclats de truffe et déposez deux nuages de crème fouettée.

Cette glace se complète idéalement d'un moelleux au chocolat ou de poires pochées au vin.

- **GLACE VANILLE AUX ÉCLATS DE TRUFFE (version rapide)**

1 bac de 500g de bonne crème glacée à la vanille, 30g de truffes fraîches.

Sortez la crème glacée du congélateur et laissez-la à température ambiante 5-10mn.

Durant ce temps, émincez la truffe en granité.

Dès que la glace devient souple, transférez-la dans un saladier et travaillez la rapidement avec une grande fourchette de cuisine.

Rajoutez le granité de truffe en petites portions successives pour l'incorporer d'une façon homogène.

Dès l'opération terminée, replacez la glace dans son bac et dans le congélateur.

L'arôme va lentement se diffuser dans la crème glacée : la première dégustation peut se faire 48h après.

- **RISOTTO AUX TRUFFES (4 personnes)**

250g de riz rond idéalement de variété Carnaroli ou Arborio, 50g de truffes, 70cl de fond de volaille, 30cl de vin blanc sec, 50g de beurre, 20cl de crème fleurette fraîche, 2 échalotes, parmesan râpé, sel, poivre.

A la mandoline, découpez une vingtaine de tranches de truffes très fines et râpez soigneusement le reste puis réservez le tout.

Épluchez les échalotes et émincez-les finement.

Dans une poêle antiadhésive faites mousser le beurre et faites-y suer les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Versez ensuite un peu de vin et portez à ébullition.

Jetez le riz et, sans cesser de tourner, laissez-le bouillir pendant 2 minutes.

Versez le reste du vin ainsi qu'un peu de fond de volaille et laissez cuire à petit bouillon jusqu'à absorption du liquide.

Versez ensuite le reste du fond de volaille et attendez l'absorption complète en remuant doucement mais fréquemment.

Continuez jusqu'à la cuisson complète du riz (environ 15-20mn au total).

Rajoutez le parmesan râpé et la crème liquide (quantité à ajuster selon consistance finale du risotto).

A très petit feu, salez, poivrez, incorporez les truffes râpées, mélangez bien et couvrez.

Puis coupez le feu et laissez infuser les arômes durant 5mn.

Dressez ensuite les assiettes en les décorant individuellement de 4 à 5 pétales de truffes.

Ce risotto accompagne parfaitement une poêlée de Saint-Jacques au beurre blanc ou une cassolette de blanquette de veau.

- **LAPEREAU AUX TRUFFES A LA CRÈME DE MADÈRE (4 personnes)**

700g de râble de lapin découpé en tranches d'environ 3cm d'épaisseur, 50g de truffes, 40g de beurre, 40cl de crème fleurette fraîche, 8cl de madère, ail en poudre, sel, poivre.

La veille : émincez au rasoir quelques fines tranches de truffe pour la déco puis râpez soigneusement le reste et mélangez-le à la crème liquide, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Le jour même : sur un feu vif, faites mousser le beurre dans une grande sauteuse antiadhésive puis disposez les tranches de râble que vous laisserez dorer sur chaque face avant de couvrir pour finir la cuisson à l'étouffée à feu très doux durant environ 40mn.

Attention, il faut que les râbles restent souples et juteux.

Une fois à point, déglacez avec le madère, puis rajoutez une pincée d'ail en poudre, le sel et le poivre.

Laissez réduire à découvert en touillant régulièrement les râbles avec une spatule.

Versez ensuite la crème truffée, couvrez à nouveau et portez sur un feu moyen.

Une fois le mélange frémissant, retirez le couvercle et faites réduire à feu doux tout en mélangeant régulièrement avec une spatule.

Sortez du feu lorsque l'onctuosité de mélange vous convient.

Couvrez une dernière fois et laissez infuser les arômes quelques minutes.

Dressez ensuite les râbles dans les assiettes en les nappant généreusement de crème truffée et accompagnez d'une petite salade de roquette et d'un bol de pâtes fettuccine au pecorino.

- **SAUMON MARINE AUX PÉTALES TRUFFES (4 personnes)**

500g de pavés de saumon sauvage cru ultra-frais de préférence sans peau, 35g de truffes, 1/2 citron jaune, 15cl huile d'olive, brins de feuilles d'aneth et de thym, sel et poivre, baies roses.

72 heures avant : au rasoir, émincez la truffe en tranches très fines. Placez les tranches dans un petit pot dont vous aurez conservé le couvercle (style verre à moutarde ou petit pot de confiture), recouvrez généreusement d'huile puis refermez hermétiquement.

Réservez au réfrigérateur en agitant doucement 2 ou 3 fois par jour.

6 heures avant : préparez la marinade en mélangeant à l'huile, le jus du ½ citron, le sel et le poivre.

Puis découpez de très fines tranches de saumon et disposez-les en éventail dans des assiettes creuses mouillées de marinade.

Terminez par un nouvel apport de marinade, arrangez joliment les pétales de truffe puis recouvrez chaque assiette d'un film alimentaire avant de les placer au réfrigérateur.

Sortez au tout dernier moment, disposez les brins de feuilles d'aneth et émiettez l'équivalent d'une baie rose par assiette.

- **BRIE TRUFFÉ (8 à 10 personnes)**

800g de Brie frais, 400g de mascarpone, 50g de truffes

Découpez délicatement le brie dans le sens de l'épaisseur.

Tartinez généreusement chaque moitié de mascarpone.

Au rasoir, émincez la truffe en tranches très fines et recouvrez-en une moitié du fromage d'une double épaisseur.

Refermez avec l'autre moitié et emballez dans du film alimentaire bien serré avant de réserver au réfrigérateur.

Laissez infuser 48h.

Sortez environ une heure avant la dégustation et servez avec du pain de campagne et une salade de mesclun.

- **BEURRE TRUFFÉ**

250g demi-sel, 50g de truffes si possible fraîches.

Coupez le beurre en morceaux dans un saladier puis incorporez petit à petit la truffe émincée au rasoir en malaxant le mélange à l'aide d'une fourchette. La pommade terminée se place au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes.

Se utilisation est multiple et facile avec pain frais, toast, pâtes, pommes de terre ...

Peut également se congeler en petites quantités pour une utilisation ultérieure (toujours en récipients hermétiques)

- **CRÈME TRUFFÉE**

50cl de crème fleurette fraîche, 50g de truffes fraîches

Râpez la truffe puis incorporez-la à la crème liquide. Réservez ce mélange au réfrigérateur pendant 12h dans un récipient hermétique pour ne pas diffuser les arômes. Cette crème doit ensuite s'utiliser rapidement mais fait merveille avec viandes blanches et poissons.

LA BONNE CUISINE DE NOS TERROIRS

Offert par :



Petit recueil de 27 recettes gourmandes et faciles à réaliser pour enchanter vos papilles les jours de fêtes où la truffe sera de vos repas ...