

Le vrai goût du Périgord[©]

Découvrez nos recettes truffées
pour cuisiner la truffe à la maison
en toute simplicité..





FROMAGES À LA TRUFFE

Ingrédients pour 2/4 personnes :

1 fromage de 250 grs de votre choix
(Brie, Brillat-Savarin, Camembert,
Reblochon et autres fromages
crémeux)

1 boîte de suprême de truffe

Coupez votre fromage en deux.

Tartinez l'intérieur du fromage avec le
suprême de truffe.

Refermez-le et filmez-le.

Laissez reposer 24h à 48h au réfrigérateur.

Dégustez.



NOIX DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE

Ingrédients pour 2 personnes :

6 noix de Saint-Jacques

1 boîte de suprême de truffe noire

1 c. à soupe d'huile d'olive 1 c. à café
de fleur de sel 250 g de beurre

2 dl de vin blanc 3 échalotes

1 c. à soupe de crème fraîche

Coupez vos échalotes et mettez-les dans une casserole avec le vin blanc. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire doucement.

En dehors du feu, incorporez le beurre et la crème fraîche. Ajoutez le suprême de truffe. Fouettez bien afin d'obtenir une texture lisse et homogène.

Maintenez au chaud au bain marie.

Dans du beurre, sautez les noix de Saint-Jacques environ 1 à 2 minute sur chaque face pour qu'elles soient bien dorées.

Déposez les noix de Saint-Jacques dans leur coquille et versez la préparation de beurre truffé, puis un peu de fleur de sel.



ŒUF À LA COQUE À LA TRUFFE

Ingrédients pour 2 personnes :

2 œufs fermiers et même 4 pour les gourmands

Pain de campagne taillé en lamelles

Beurre demi-sel à la truffe

1 boîte de suprême de truffe

Faites cuire votre œuf 3 minutes.

Découpez le haut de la coquille et placez une petite cuillère de suprême de truffe.

Préparez vos mouillettes de pain grillé et tartinez-les de beurre à la truffe (mélangez le suprême de truffe à votre beurre à température et le tour est joué).

Trempez vos mouillettes dans votre œuf.

Fermez les yeux et faites un vœu.



CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE

Ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de pain de mie

2 tranches de jambon blanc

200 grs de fromage de brebis râpé

150 grs de béchamel

1 boîte de suprême de truffe

Faites toaster le pain de mie jusqu'à coloration.

Mélangez la béchamel avec la dose de suprême de truffe souhaitée (entre 10/20grs par croque-monsieur)

Mettez une moitié de la béchamel truffée sur le 1er pain de mie puis déposez le jambon puis le reste de béchamel.

Parsemez avec 30 grs de fromage râpé et refermez le tout.

Mettez le reste du fromage sur votre croque-monsieur.

Enfournez à four chaud 200°C pendant 10 minutes



BROUILLADE D'ŒUFS À LA TRUFFE

Ingrédients pour 2 personnes :

1 boîte de suprême de truffe

6 beaux œufs fermiers

Cassez vos œufs et mettez-les dans une casserole à feu doux.

Mélangez jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Sortez du feu et incorporez votre suprême de truffe.

Mélangez et laissez infuser à couvert hors du feu une bonne minute.

Vous pourrez déguster cette brouillade avec des mouillettes grillées frottées à l'ail ou tartinées de suprême de truffe.



TAGLIATELLES À LA TRUFFE

Ingrédients pour 2 personnes :

200 grs de tagliatelles

25 cl de crème fraîche entière

1 boîte de suprême de truffe

Incorporez le suprême de truffe à la crème fraîche, mélangez et laissez infuser une bonne heure.

Faites cuire vos tagliatelles selon votre goût.

Une fois cuites, incorporez votre préparation truffée aux tagliatelles encore chaudes.

Laissez infuser quelques minutes et servez.

AVEC LE SUPRÊME DE TRUFFE,

Cuisinez et dégustez la truffe en toute simplicité ...

Nous vous proposons ces recettes simples à la truffe que vous pourrez reproduire dans votre cuisine, sans aucune difficulté.

Nos suprêmes de truffes sont prêts à l'emploi et il vous suffit de les incorporer comme indiqué dans ce livret de recettes.

Nous avons créé la recette des suprêmes de truffes il y a 3 ans et les plus grands chefs de la gastronomie mondiale l'utilisent dans leurs préparations truffées.

Avec les suprêmes de truffes vous avez accès à la haute qualité d'une truffe de producteur en provenance directe de nos truffières.

Truffe Extra France
92 Avenue Charles de Gaulle 33650 LA BREDE