

Aléna

LA TRUFFE D'EXCEPTION



VOTRE LIVRET DE RECETTES



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

FROMAGES À LA TRUFFE



La Recette

1. Coupez votre fromage en deux.
2. Tartinez l'intérieur du fromage avec le suprême de truffe.
3. Refermez-le et filmez-le.
4. Laissez reposer 24 h à 48 h au réfrigérateur.
5. **Dégustez !**

Ingrédients

Pour 2 à 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

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE



La Recette

- 1 Coupez les échalotes et mettez-les dans une casserole avec le vin blanc.
- 2 Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire doucement.
- 3 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.
- 4 Dans du beurre, sautez les noix environ 1 à 2 minutes sur chaque face pour qu'elles soient bien dorées.
- 5 Déposez les noix dans leur coquille et versez la préparation de beurre truffé, puis un peu de fleur de sel.

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 6 noix de Saint- Jacques
- 1 c. à soupe d'huile d'olive ;
1 c. à café de fleur de sel
- 25 grs de beurre
- 2 dl de vin blanc
- 3 échalotes
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 boîte de suprême de truffe

OEUF À LA COQUE À LA TRUFFE



La Recette

- 1 Faites cuire vos œufs 3 minutes.
- 2 Découpez le haut de la coquille et placez une petite cuillère de suprême de truffe.
- 3 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).
- 4 Trempez vos mouillettes dans votre oeuf.
- 5 **Fermez les yeux et faites un vœu !**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 2 oeufs 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
-

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE



La Recette

- 1 Faites toaster le pain de mie jusqu'à coloration.
- 2 Mélangez la béchamel avec la dose de suprême de truffe souhaitée (entre 10/20grs par croque-monsieur)
- 3 Mettez une moitié de la béchamel truffée sur le 1er pain de mie puis déposez le jambon et le reste de la béchamel.
- 4 Parsemez avec 3 grs de fromage râpé et refermez le tout.
- 5 Mettez le reste du fromage sur votre croque-monsieur.
- 6 Enfournez à four chaud 200°C pendant 10 minutes.

Ingrédients Pour 2 personnes

- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon blanc
- 200 grs de fromage de brebis rapé
- 150 grs de béchamel
- 1 boîte de suprême de truffe

BROUILLADE D'OEUF A LA TRUFFE



La Recette

- 1 Cassez vos œufs et mettez-les dans une casserole à feu doux.
- 2 Mélangez jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- 3 Sortez du feu et incorporez votre suprême de truffe et ajoutez une cuillère de crème fraîche.
- 4 Mélangez et laissez infuser à couvert hors du feu une bonne minute.
- 5 Vous pourrez déguster cette brouillade avec des mouillettes grillées frottées à l'ail ou tartinées de suprême de truffe.

Ingrédients Pour 2 personnes

- 6 beaux oeufs fermiers
 - Crème fraîche épaisse
 - 1 boîte de suprême de truffe
-

TAGLIATELLES À LA TRUFFE



La Recette

- 1 Incorporez le suprême de truffe à la crème fraîche, mélangez et laissez infuser une bonne heure.
- 2 Faites cuire vos tagliatelles selon votre goût.
- 3 Une fois cuite, incorporez votre préparation truffée aux tagliatelles encore chaudes.
- 4 Laissez infuser quelques minutes et servez.

Ingrédients Pour 2 personnes

- 200 grs de tagliatelles
 - 25 cl de crème fraîche entière
 - 1 boîte de suprême de truffe
-

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

