

## POTAGE TRUFFIÈRE

### Ingrédients pour 4 personnes

• Truffe : une pièce de 50g environ • Blanc de poireaux : 250g  
• Pommes de terre : 400g • Beurre ou graisse de canard : 20g  
• Bouillon de volaille : 1,25 l • Crème liquide : 80g • Sel et poivre du moulin

Éplucher et laver les légumes, émincer les blancs de poireaux puis faire fondre le beurre. Ajouter les poireaux qui devront étuver et compoter doucement au beurre 10 minutes sans coloration. Ajouter la moitié de la truffe en lamelles et étuver 5 minutes, puis ajouter le bouillon de volaille. Saler et mettre à bouillir, tailler les pommes de terre en cubes, et les ajouter à la première ébullition. Cuire le potage 15 minutes environ et le mixer. Ajouter ensuite le reste de la truffe taillée en très fine julienne, faire bouillir et crémer. Réserver au chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir.

## CROUSTADE D'OEUF BROUILLÉS AUX TRUFFES

### Ingrédients pour 4 personnes

• Oeufs : 10 pièces + 1 pour la dorure • Pâte feuilletée au beurre : 300 à 400g • Une ou deux truffes noires de 40 à 60g • Beurre ou graisse de canard : 40g • Sel et poivre du moulin, quelques herbes fines pour le décor

Découper la pâte en 4 ou 5 feuilletés triangulaires, les dorer à l'oeuf battu avec un pinceau. Cuire ces feuilletés au four et les partager en deux, à mi-hauteur pour dégager des couvercles. Tailler les truffes en fines tranches, prélever quelques lamelles. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter la truffe, sauter et étuver rapidement dans le beurre chaud, verser sur les oeufs avant de les mélanger. Assaisonner. Remettre l'ensemble dans une casserole pour le cuire sur un feu pas trop vif ou au bain-marie. Remuer à la spatule bois, (ou avec un fouet). Garder les oeufs homogènes et crémeux, surtout pas granuleux. Garnir les assiettes de triangles feuilletés avec les oeufs brouillés, mettre les couvercles et déposer des lamelles de truffe juste passées au beurre chaud. Mettre les couvercles, décorer d'un petit bouquet d'herbes fines (persil, ciboulette, pimprenelle...) et déguster aussitôt

## NETTOYAGE DE LA TRUFFE FRAÎCHE

Au début du siècle dernier, la truffe était épluchée comme une pomme de terre. Aujourd'hui, il n'en est plus question ! Les laver correctement, les brosser sous un filet d'eau froide pour bien retirer toute la terre, ensuite bien les rincer, les sécher, avant de les utiliser.

## CONSEILS DE CONSERVATION DE LA TRUFFE FRAÎCHE

### ■ AU RÉFRIGÉRATEUR (pour une conservation de quelques jours)

• 1<sup>re</sup> solution : Envelopper les truffes sans les brosser, dans plusieurs feuilles de papier absorbant et les mettre dans un récipient bien hermétique pour éviter que ne se propage le parfum de la truffe dans le réfrigérateur. La durée de conservation dépend de la maturité des truffes, 5 jours environ.

• 2<sup>de</sup> solution : les truffes doivent être lavées et brossées délicatement puis séchées avec un torchon ou du papier absorbant. Les mettre dans un bocal et les recouvrir avec une huile d'olive ou une huile neutre. Bien fermer le bocal et le placer au réfrigérateur. Elles se conservent plusieurs jours, jusqu'à une semaine en fonction de leur degré de maturité. L'huile sera excellente pour préparer les vinaigrettes, ou vaporiser sur les salades composées.

### ■ AU CONGÉLATEUR (pour une conservation de plusieurs mois)

Laver et brosser délicatement les truffes, les sécher parfaitement au papier absorbant et les placer dans un pot. Fermer hermétiquement avant de congeler. Prélever individuellement les truffes au fur et à mesure de vos besoins. Pour un meilleur résultat, les utiliser à peine dégelées, encore dures, pour les trancher comme pour les cuire. Au congélateur, dans un bocal, la truffe se conserve bien jusqu'à 12 mois.

### ■ CONSERVE CLASSIQUE OU STÉRILISATION FAMILIALE

(pour une conservation de plusieurs années) Bien laver et brosser les truffes, les placer dans des verrines prévues pour la stérilisation, avec un peu de sel, du poivre, un filet de Cognac, du vin blanc ou du madère. Faire stériliser à l'autocuiseur au dessus de 100°C, au minimum 2h à 2h½. Ce procédé permet de garder les truffes au moins 3 ans. La stérilisation peut également être réalisée dans un bocal avec de la graisse de canard ou d'oie.

## LA «TRUFFE NOIRE» CRUE OU CUITE ?

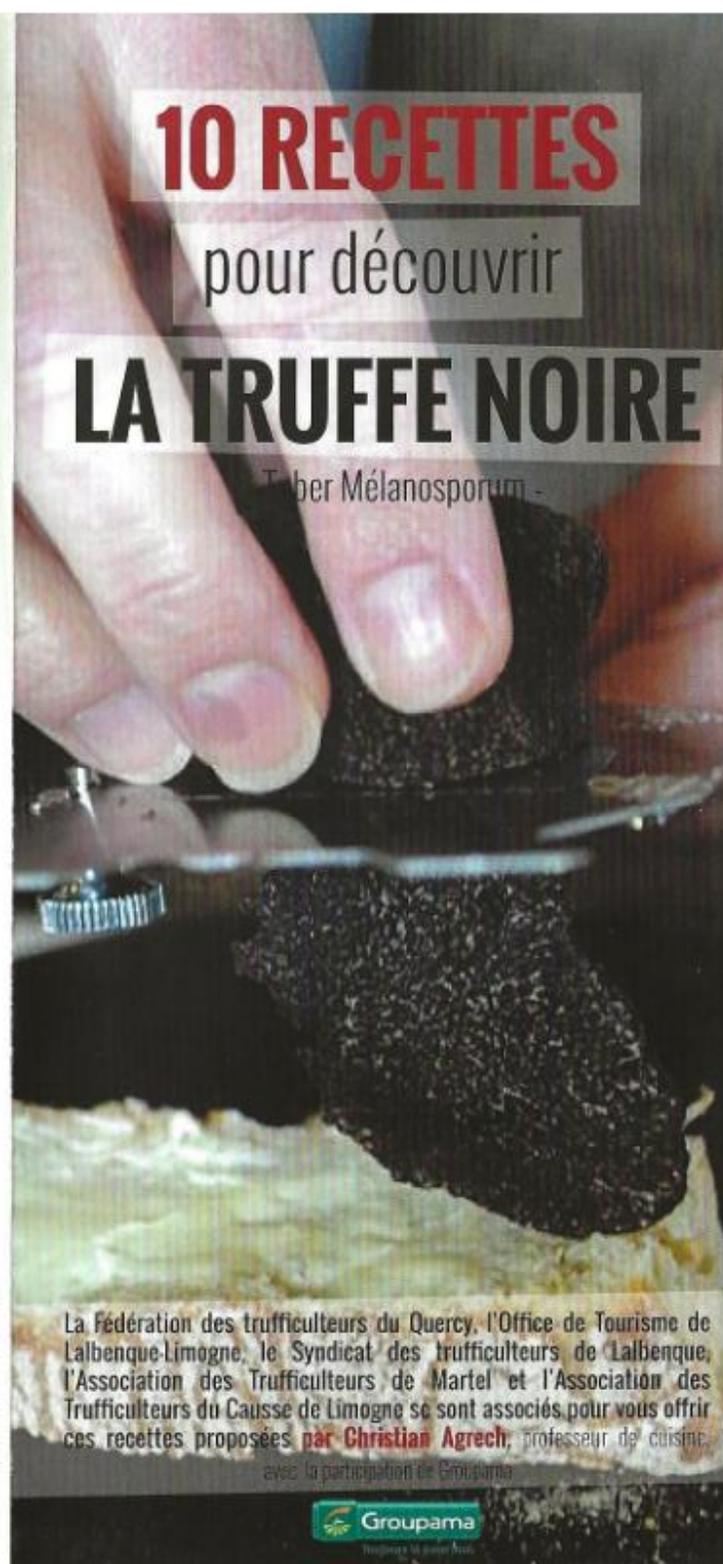
*La magie de la truffe noire passe par des senteurs euphorisantes et des arômes fastueux qui sont libérés au moment de sa dégustation. Une gastronomie à deux facettes : crue, le côté croquant, sauvage et vierge entouré d'arômes subtils est mis en valeur, la cuisson, elle révélera en plus et en d'autres termes, si elle est bien conduite, l'autre alchimie de la truffe et toutes ses rondeurs. La mettre crue dans les plats tient parfois d'un snobisme excessif.*

# 10 RECETTES

pour découvrir

# LA TRUFFE NOIRE

Truffe Mélanosporum



La Fédération des trufficulteurs du Quercy, l'Office de Tourisme de Lalbenque-Limogne, le Syndicat des trufficulteurs de Lalbenque, l'Association des Trufficulteurs de Martel et l'Association des Trufficulteurs du Causse de Limogne se sont associés pour vous offrir ces recettes proposées par **Christian Agrech**, professeur de cuisine.

avec la participation de Groupama

Groupama

inspirez la cuisine

## CAVIAR DE TRUFFES NOIRES

La duxelle de truffes noires ou caviar au lard, une préparation classique pour les champignons. L'utiliser comme tapenade, sur canapés et tartines ou pour parfumer risotto et pâtes. Ajouter dans vos blanquettes de veau, vos sauces blanches de volailles ou de poissons, les oeufs brouillés et les oeufs coques... Se prépare indifféremment au lard, au beurre, à l'huile d'olive ou la graisse de canard.

• Truffe noire : 100g • Lard gras : 40g • Echalote : 1 pièce • Sel • poivre

Hacher finement la truffe au couteau ou au mixer. Hacher à part le lard, ciseler en petits dés l'échalote. Faire fondre le lard, ajouter et étuver sans coloration l'échalote, ajouter la truffe hachée, assaisonner et cuire tout doucement en remuant, environ 10 minutes, sans coloration. Utiliser la duxelle de truffe encore chaude ou froide, la conserver au réfrigérateur dans un petit bocal.

## PÂTES CARBONNARA À LA TRUFFE

Ingrédients pour 4 personnes

• Spaghetti ou tagliatelle : 350g • Petits lardons fumés : 100g • Oignon : 1 petit • Truffe noire : une pièce de 40 à 50g • jaunes d'oeufs : 2 • Crème liquide : 15 à 20 cl • Beurre : 40g • Parmesan râpé

Faire étuver, puis dorer très légèrement dans une casserole les lardons avec les oignons en petits cubes. Ajouter la truffe détaillée en julienne, étuver à nouveau quelques minutes, puis ajouter la crème et laisser mijoter. Lier ensuite avec les jaunes d'oeufs. Ne plus faire bouillir et réserver au chaud. Cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, puis bien les égoutter et les mélanger avec le beurre, puis les recouvrir avec la préparation aux truffes.

## L'OMELETTE À LA TRUFFE

• Truffe noire : 10 à 15g par personne • 2 à 3 oeufs par personne • Sel • poivre

Pour la cuisson huile d'olive, graisse de canard ou beurre. Deux écoles pour l'omelette aux truffes, ceux qui râpent la truffe crue dans les oeufs et ceux qui la découpent en tranches ou en julienne et la font sauter sans excès dans un corps gras chaud avant de la mélanger aux oeufs. Je préfère la 2<sup>ème</sup> solution, cuire ensuite à la poêle dans un corps gras chaud en omelette plate ou roulée.

## PETITES CRÊPES DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE

Ingrédients pour 4/5 personnes

• Pulpe de pomme de terre : 300g • oeufs : 3 pièces • Crème : 50g • Farine : 50g • Truffe noire : une pièce de 30 à 40g • Sel • poivre

Eplucher et laver les pommes de terre. Laver et tailler la truffe en tranches, puis en très fine julienne. Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur. Égoutter et sécher, les passer au presse-purée. Mélanger dans l'ordre les ingrédients. Faire chauffer une poêle avec de l'huile et cuire en forme de mini crêpes. 6 à 8 crêpes à la fois (environ une cuillère à soupe de pâte par crêpe). Réserver au chaud.

## TARTINE DE TRUFFES NOIRES CRUES

Ingrédients pour 4/5 personnes

• Truffe noire : une pièce de 50 à 70g • Une baguette de pain au levain • De l'huile d'olive • De la fleur de sel

Découper le pain au levain en tranches pas trop épaisses. Tailler la truffe en lamelles de deux millimètres environ. Réchauffer ou toaster légèrement les tartines sans les sécher, les arroser d'un filet d'huile d'olive. Déposer parfaitement rangées en les chevauchant, les tranches de mélangé. Parsemer délicatement de fleur de sel et déguster aussitôt.

## GLACE TRUFFE NOIRE

Ingrédients pour 4 personnes

• Truffe noire de 20 à 30g • Lait : 0,5 L • Jaune d'oeufs : 5 pièces • Sucre : 100g

Tailler la truffe en lamelles et la mettre à bouillir dans le lait quelques minutes, puis mixer. Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter le lait et cuire comme une crème anglaise à la nappe, sans faire bouillir. Mettre à refroidir puis faire prendre la glace à la sorbatière. À consommer crémeuse ou la réserver au congélateur à -18C.

## TOURTES AUX TRUFFES POMMES DE TERRE ET FOIE GRAS

Ingrédients pour 4 personnes

• Pâte feuilletée au beurre : 2 disques • Pomme de terre : 500g • Foie gras : 120g • Truffe : 1 pièce de 40 à 50g • Crème liquide : 50 à 60g • Dorure : un oeuf battu • Sel et poivre du moulin

Garnir un moule à tarte avec un disque de pâte feuilletée, remplir sur 2 épaisseurs, en rosace de tranches de pommes de terre, alterner avec des lamelles de truffes et de foie gras, assaisonner. Rabattre les bords de la pâte sur la garniture, coller par dessus avec de la dorure le dernier disque de pâte feuilletée détaillé à la grandeur du moule.

Dorer à l'oeuf battu avec un pinceau.

Faire au centre une cheminée et mettre à cuire environ 30 minutes au four à 200°C. Sortir la tourte du four et couler la crème avec un entonnoir par la cheminée. Remettre au four environ 10 minutes.

## OEUFS COCOTTE À LA TRUFFE NOIRE ET À L'ÉTUVÉE DE JULIENNE DE POIREAUX

Ingrédients pour 4 personnes

• Oeufs : 4 pièces • Truffe : 1 pièce de 40g • Blanc de poireaux : 1 ou 2 pièces • Beurre : 25g • Crème liquide : 80g • Sel • Poivre du moulin

Découper le blanc de poireaux en lanières, le mettre à étuver au beurre pour le rendre fondant, ajouter ensuite la moitié de la truffe taillée en julienne, assaisonner et étuver à nouveau quelques minutes. Beurrer 4 ramequins tapisser les fonds avec les blancs de poireaux truffés. Casser au dessus un oeuf dans chaque ramequin. Cuire sur le feu au bain-marie, lorsque le blanc est cuit, et le jaune encore coulant, retirer du feu et verser autour du jaune, un cordon de crème réduite avec le restant de la truffe en julienne assaisonnée.