

TRUFFES EN SALADE

Faire cuire au dur 6 œufs et les faire refroidir.
Dans un saladier, coupez les œufs en rondelles puis les truffes (50 g) que vous placez sur les œufs, arrosez délicatement avec une cuiller à soupe d'huile, une échalote hachée et le jus d'un citron.
Puis laissez sans remuer pour ne rien écraser.
Préparez une sauce dans un bol avec sel, poivre, huile, vinaigre et versez la sur la salade juste au dernier moment.



SALADE COMPOSÉE AUX TRUFFES

Préparez une laitue, coupez en rondelles 2 pommes de terres cuites, ajoutez persil et cerfeuil.
Pendant ce temps, mettez à chauffer doucement les truffes (50 g) dans 2 cuillers à soupe de vin blanc sec.
Au dernier moment, coupez les truffes en lamelles puis faites la sauce de salade en remplaçant le vinaigre par le vin blanc.

AUTRE SALADE COMPOSÉE AUX TRUFFES

Mélangez 1 bol de riz cuit, 100 g d'olives vertes, 100 g de radis coupés en rondelles, 50 g de truffes coupées en morceaux, 50 g de gruyère coupé en cubes et servez assaisonné d'une sauce où le jus d'un citron aura remplacé le vinaigre.

Garnissez avec 2 œufs durs et du persil.

NETTOYAGE DE LA TRUFFE FRAÎCHE

Sous un filet d'eau froide courante avec l'aide d'une brosse à dents souples, éponger.

CONSEILS DE CONSERVATION DE LA TRUFFE FRAÎCHE

Au réfrigérateur (pour une consommation rapide) :
Envelopper la truffe sans la brosser, dans un papier absorbant et la laisser dans le bas du réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Attention, le parfum de la truffe fraîche dans le réfrigérateur va se propager dans toutes les denrées.

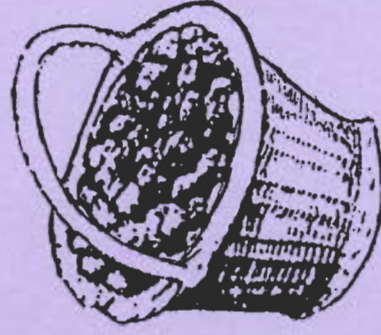
Au congélateur (pour une consommation tardive) :
La truffe doit être lavée et brossée délicatement et séchée avec un torchon ou un papier absorbant.
L'entourer de papier aluminium, la placer dans un petit pot en verre, fermer hermétiquement avant de la congeler.

Dégeler $\frac{1}{2}$ heure avant utilisation.
Au congélateur, la truffe se conserve de 9 à 12 mois.

Conserve classique : laver la truffe, la placer dans une petite verrine avec un peu de sel, d'eau ou un alcool choisi (Cognac, Madère...)
Faites stériliser, laisser bouillir le tout au dessus de 100 ° durant 1 heure minimum.
Ce procédé permet de garder les truffes pendant 3 ans (au frais).

Un bon usage

de la truffe...



OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE LALBENQUE

OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE LALBENQUE

Place de la Bascule - 46 230 Lalbenque
Tél. 05 65 31 50 08

Mail: office-de-tourisme@lalbenque.net / www.lalbenque.net



BANQUE
POPULAIRE

CRÔTES GRATINÉES AUX TRUFFES

Faites dessécher au four 4 tranches de pain de mie.
Faites revenir à feu très doux 25 à 30 g de truffes en lamelles dans 10 g de beurre.

Posez les truffes sur les tranches de pain de mie, ajoutez 2 cuillers à soupe de crème fraîche (salée et poivrée), 50 g de parmesan et arrosez avec 70 g de beurre fondu.
Passez quelques instants à four chaud.

CRÊPES FARCIES AUX TRUFFES

Préparez 8 crêpes de taille moyenne.

Dans un récipient, mélangez 200 g de crème fraîche, 4 tranches de jambon coupées en grandes lamelles, 3 jaunes d'œufs, 50 g de truffes coupées en fine julienne. Salez, poivrez. Farcissez les crêpes de cette préparation.

Installez les dans un plat à gratin. Saupoudrez de 120 g de gruyère râpé, du beurre et mettez à four moyen pendant 15 mn.

TRUFFES EN CHAUSSON

Découpez 4 disques en pâte feuilletée de 10 cm de diamètre.

Vous pouvez tartiner ces disques avec de la purée de foie gras, sinon placez seulement une noisette de beurre sur chaque truffe, une pincée de sel.

Posez les truffes sur la pâte, repliez la en chausson. Avec un pinceau, dorez les chaussons au jaune d'œuf et cuisez à four chaud.

TRUFFES AU GRATIN

Dans un petit plat en terre, mettez 2 cuillers à soupe d'huile, 2 échalotes hachées très fines, 1 cuiller à soupe de persil haché, sel et poivre.

Coupez 50 g de truffes en tranches minces et placez les sur ce lit puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron et mettez au four bien chaud 7 mn.

Servez aussitôt accompagné de toasts grillés.

RAMEQUINS AUX TRUFFES

Beurrez 4 ramequins. Cassez 8 œufs dans un récipient et ajoutez 50 g de truffes hachées, salez et poivrez.

Mélangez et versez cette préparation dans les ramequins. Ajoutez dans chaque ramequin, moules et crevettes.

Posez les dans un plat creux avec de l'eau et mettez ce plat au four pendant 15 mn.



ŒUFS POCHÉS AUX TRUFFES

Faites pocher 8 œufs dans une eau légèrement vinaigrée.

Dans un plat à gratin, mettez 1 bol de sauce béchamel.

Placez les œufs dessus, puis nappez avec 50 g de truffes coupées en rondelles.

Recouvrez de 3 cuillers à soupe de crème fraîche, 100 g de gruyère râpé, sel, poivre, 20 g de beurre et mettez au four chaud pendant quelques mn.

FILET DE BŒUF SAUCE PÉRIGUEUX

Sauce : faites blondir 4 échalotes dans 25 g de graisse d'oe ou de canard. Ajoutez 1 verre de vin blanc sec, 1 petit verre d'Armagnac et faites flamber.

Dans une autre casserole, faites revenir toujours dans 25 g de graisse d'oe ou de canard, 1 oignon haché, ajoutez de la farine et 3 cuillers à soupe de bouillon.

Mélangez le tout avec la sauce au vin blanc et laissez mijoter à feu doux.

Après 50 mn de cuisson, passez la sauce au chinois. Ajoutez 50 g de truffes coupées en petits dés ainsi que le jus de la boîte. Remettez sur le feu pendant 10 mn.

Pendant les 20 dernières mn, vous aurez fait cuire le rôti. Déglacez le jus de cuisson et ajoutez le à la sauce juste avant de servir.

OMELETTE AUX TRUFFES

Coupez les truffes en fines lamelles. Mélangez les avec les œufs. Laissez quelques instants puis ajoutez le jus des truffes.

Laissez les truffes imprégner les œufs pendant 30 mn. Battez les œufs et faites l'omelette en salant et poivrant.

Au moment de servir, garnissez le dessus de l'omelette avec 2 ou 3 lamelles de truffes.

NOUILLES FAÇON QUERCYNOISE

Faites cuire 250 g de nouilles à l'eau salée.

Pendant ce temps, faites chauffer 150 g de truffes dans leur jus.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez les et ajoutez les truffes coupées en lamelles ainsi que le jus de truffe, 50 g de beurre, sel et poivre. Servez bien chaud.

BLANQUETTE DE POULE AUX TRUFFES

Faites cuire la poule en pot au feu avec les légumes (navet, carotte, poireaux, oignon).

Préparez votre sauce avec 2 cuillers de farine, beurre, bouillon de poule, 2 jaunes d'œufs et crème fraîche.

Ajoutez les truffes coupées en morceaux. Servez avec les légumes de la poule et du riz.



ESCALOPE DE VEAU AUX TRUFFES

Salez, poivrez, farinez légèrement les escalopes. Mettez les à chauffer à feu très doux dans le beurre, 10 mn après, retournez les escalopes et laissez cuire encore quelques mn. Ajoutez la crème fraîche.

Pendant ce temps, coupez les truffes en lamelles épaisses et mettez les dans $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc. Laissez chauffer à feu très doux et ajoutez les aux escalopes quelques mn avant de servir.