

BEURRE DE TRUFFE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Ultra simple, possibilité de le congeler et de le sortir à la demande

Proportions pour 1 Truffe de 15 / 20 Gr

Total 15 mn Préparation 15 mn Repos 0 mn Cuisson 0 mn

Les Ingrédients

Au choix :

- 1 Truffe « Tuber Mélanosporum » de 15 Gr en qualité Extra ou bien
- 1 Truffe « Tuber Mélanosporum » de 20 Gr dans les autres catégories ou bien
- Une ou plusieurs Truffe(s) « Tuber Aestivum » pour un total de 125 Gr

125 Gr de Beurre - 2 Pincées de Fleur de Sel - 1 Petite pincée de Poivre

La Recette

Rendre le beurre pommade.

Râper la truffe finement.

Mélanger la Truffe avec un peu de sel, de poivre et le beurre.

Faire un boudin d'environ 25mm, plier dans du film alimentaire ou papier alu.

Mettre au frigo dans une boîte hermétique ou au congélateur.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Si vous n'avez pas pour râper finement, découper des tranches fines puis en petites allumettes, enfin écraser à la fourchette.

Pour faire de jolis boudins vous pouvez éventuellement vous aidez d'une feuille silicone.

La Fleur de sel est préférable aux autres possibilités.

Important: De grosses différences existent entre la Truffe "Tuber Mélanosporum" (novembre à mars) et la truffe "Aestivum" (juin à septembre) le goût sera donc forcément TRES différent, le prix également, je vous recommande de n'utiliser que de la fraîche pour cette préparation.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

Matériel Particulier

Néant.