

Gérard MEUNIER
Trufficulteur et Pépiniériste
20, rue Raymond Poincaré
55300 SAINT-MIHIEL
tél- 03 29 89 15 23 et 07 86 85 50 52
Email- gerard.meunier.truffles@wanadoo.fr

La conservation des truffes et quelques recettes

Vous venez d'acquérir des truffes fraîches et votre problème est de pouvoir les utiliser à des termes différents. Et donc votre problème est de les conserver jusqu'à ce terme.

La première chose à faire est de les placer au réfrigérateur dans un récipient...(voir ci-dessous)

L'idéal est de consommer des truffes fraîches mais ce n'est pas toujours possible d'autant plus que les fêtes de fin d'année ne correspondent pas toujours aux périodes où les truffes sont en quantité sur les marchés : Noël et Nouvel An correspondent à des dates où la truffe de Bourgogne et la méSENTÉRIQUE voient leur production fortement décliner alors que la truffe du Périgord arrive à peine à maturité.

- conservation d'une semaine en "fraîches" : placer les truffes dans une boîte ou un bocal légèrement ouverts avec du papier absorbant changé tous 2 jours pour absorber l'humidité et éviter les moisissures. Et au frigo à 2 ou 3 degré.
- Conservation de 2 ou 3 semaines : dans du riz, au frigo. Remuer le bocal tous les jours et changer le riz toutes les semaines. Le riz va dessécher les truffes mais il peut être utilisé en rizzoto.
- Plusieurs mois : au congélateur. La méSENTÉRIQUE supporte bien la congélation pendant une période même annuelle, la Bourgogne quelques mois. Dans un sac plastique puis dans un bocal. Intégrer les truffes à la préparation dès qu'on peut les couper au couteau.
- On peut les intégrer dans une préparation et congeler celle-ci.
- En appertisation : uniquement pour la méSENTÉRIQUE.
- Dans de l'alcool pour fruit (50°) : quelques semaines sinon l'alcool madérisé. Idéal pour flamber des viandes rouges. Ajouter des morceaux de truffes.

Bon appétit et joyeuses fêtes

Recettes simples truffes

Les recettes proposées avec *Tuber uncinatum* peuvent être réalisées avec *Tuber mesentericum* en divisant la masse de truffe par 2

Fondamental :

Ce sont les corps gras d'origine animal qui capte le mieux le parfum des truffes : beurre, crème, jaune d'œuf, rillettes, foie gras, fromages gras..

Les préparations se font au moins la veille pour laisser infuser la truffe.

Les préparations les plus simples mettent le mieux en valeur la truffe.

Sel, poivre et pas d'autres condiments.

Aliments	Truffes	Préparations
oeufs	Tuber uncinatum	oeufs brouillés, à la coque, omelette, soufflé, neige, crème brûlée, glace...
beurre	Tuber uncinatum	toasts au beurre truffé, risotto, purée, beurre
crème	Tuber uncinatum	crème de truffe sur pomme vapeur (avec viai Jacques rôties, filets de poisson grillés ou po
fromages	Tuber uncinatum	grana aux truffes (sur tagliatelles et risotto), Brie truffé (pasteurisé, 60%) sur toasts... Fromages frais égouttés...
sauce à la mésentérique	Tuber mesentericum	viandes grillées, queue de bœuf, émincé de
terrines	Tuber mesentericum	canard, lapin, volaille, joue de bœuf, gibier,
huile de truffe	Tuber mesentericum ou Tuber uncinatum	salades d'endives (avec magrets séchés), mâ de saumon, pommes vapeur, céleri...

Sauce mésentérique : la truffe de Meuse (à préparer la veille)

Doses pour ½ litre

25g de beurre + (10g d'échalotes facultatif faire rissoler)

25g de farine : faire un roux

ajouter

300g de jus de veau léger et jus de champignon puis

200g de crème liquide (UHT)

ajouter

sel, poivre, patrel, (poudre de cèpes facultatif)

ajouter

truffe mésentérique (râpée ou en mirepoix très fin) :

30g mésentérique fraîche ou 40g congelées

laisser reposer puis réchauffer à feu très doux pour utilisation avec magrets, tournedos..

Grana aux truffes avec Tuber uncinatum

100g de Grana Padano + 50à 70g de truffes hachées très finement

mélanger dans un récipient hermétique

24h au frigidaire puis congélateur

Brie truffé avec Tuber uncinatum

250g de Brie pasteurisé

refroidir fortement au frigidaire pour pouvoir bien le couper dans l'épaisseur

le couper en 3 et disposer 2 couches de fines rondelles de truffe

reconstituer le Brie

film alimentaire

48h au frigidaire

le sortir 3 heures avant le service

l'utiliser 2 jours

Beurre de truffe avec Tuber uncinatum

250g de beurre doux extra et tempéré
bien mélanger avec 100g de truffes hachées finement
filmer sous forme d'un rouleau
24h au réfrigérateur, puis congélateur
on peut placer le beurre dans des bacs à glaçons et l'utiliser par petites quantités : toasts, pâtes..

Crème de truffe avec Tuber uncinatum pour 4 à 6 personnes

320g de crème liquide UHT avec 40g de truffes fraîches hachées
placer 24h au réfrigérateur dans récipient hermétique
filtrer le mélange pour récupérer les truffes
chauffer la crème filtrée doucement jusqu'à ébullition
la crème va s'épaissir
retirer du feu
sel, poivre
ajouter les truffes, porter à ébullition et retirer aussitôt du feu
rectifier l'assaisonnement et verser sur la préparation : viande blanche, poisson..

Glace vanille avec Tuber uncinatum

1l de glace soit 500g
40g de truffes hachées finement

Purée de pomme de terre truffée avec Tuber uncinatum

700g de pommes de terre Bintje cuites à la vapeur
les écraser finement au pilon ou les passer au tamis
ajouter 25g de beurre de truffes, puis 120g de lait demi écrémé chaud
ajouter 100g de crème liquide dans laquelle marine depuis la veille 30g de truffes hachées
sel, poivre
ajouter encore 25g de beurre de truffes hors du feu

Les œufs

Le jaune d'œuf est l'aliment qui restitue le plus parfaitement le parfum des truffes : œuf à la coque, œufs brouillés. Mettre ensemble les œufs et les truffes emballés dans du papier absorbant dans un récipient hermétique de grand volume au réfrigérateur pour une durée maximale de 2 à 3 jours environ. (12 œufs – 100 g de truffes ou plus)
Changer le papier tous les jours

On peut utiliser Tuber uncinatum et Tuber mesentericum.

On peut ensuite préparer ces œufs avec ou sans les truffes, ou les intégrer dans d'autres préparations.

Recettes tirées du livre de Gérard Meunier et Yves Schweitzer : "Les truffes de Lorraine, les découvrir et les cuisiner"