

**Amis Gourmands,
Gourmets,
Hédonistes et
Locavores**



Derrière l'apparente simplicité des Truffes Mouillées se cache un art de vivre...

Nous travaillons au rythme des saisons, dans le respect de la nature et des merveilleux cadeaux gastronomiques qu'elle nous offre dans le but de déguster, profiter, partager et de faire découvrir : La truffe, le diamant noir, à quelques pas de chez vous...

Le Puy Gaby, situé sur la commune de Vellèches dans la Vienne, nous offre ses trésors sur une parcelle de 3 hectares. Cette truffière plantée depuis 1993 est désormais entretenue par 5 amis.

La truffe peut se décliner sous tellement de forme... pour les petites bourses comme pour les grandes, elle peut se cuisiner de plusieurs façons.

Nous vous transmettrons l'art de la rentabiliser sans l'économiser pour en révéler toutes ses saveurs...

Recettes de truffes

Vous pourrez déguster votre truffe à la croque au sel sur une tartine de pain beurré.

Étonnamment la truffe est un produit qui peut être très simple ; qui n'aime pas le sandwich jambon beurre ? Rajoutez ici quelques lamelles de truffes et vous serez transportés directement dans les sous bois...

La complexité de la truffe réside plutôt dans la cuisson. Il ne faut pas qu'elle soit chauffée à plus de 70 degrés sinon elle perd de sa saveur... Quel dommage!

C'est pourquoi nous vous proposons de l'infuser plutôt avant et pendant et de toujours être très attentif à sa cuisson.

Quelques idées ...

- Beurre truffé : vous ajouterez à votre convenance de la truffe en copeaux à un bon beurre fermier au lait cru et aux cristaux de sel de Guérande. Cette préparation peut contenir 1/3 de truffes et 2/3 de beurre selon votre goût et vos finances. Afin d'en exhaler toutes les saveurs, préparer votre beurre 48h avant de le déguster. La truffe délivre mieux ses parfums dans le gras et votre produit n'en sera que meilleur si il a infusé deux jours.

- Œufs truffés : enfermez dans une boîte hermétique votre truffe et des œufs propres (de poules, de cailles ou d'oie) pendant 48h afin qu'ils en prennent le goût. A titre exceptionnel et seulement pour la truffe, vous laverez les œufs (surtout si ils sont sales) afin que la coquille soit bien poreuse et que l'odeur subtile de la truffe puisse s'infiltrer dans l'œuf. Vous cuirez ensuite vos œufs à la coque ou en omelette ou œufs brouillés ; à votre guise...

- Brouillade à la truffe ; casser des œufs dans une casserole avec de la crème fraîche (crue et entière de préférence) et du beurre (cru et demi sel de préférence), râper votre truffe dedans, laisser au frigo 24h au moins. Le jour de votre brouillade, laissez votre préparation à température ambiante pour que les parfums se libèrent. Vous cuirez cette merveille à feu très doux (bain marie si vous avez peur d'aller trop vite) en ne cessant jamais de tourner en 8 avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Couper le feu juste avant la cuisson parfaite pour vous si vous servez dans une casserole chaude car la préparation continue de cuire.

Bonne dégustation !