

Vos notes ...



Ateliers Culinaires

samedi 28 janvier 2023

Recettes



Les bénéfices générés par cette animation seront versés à la [fondation Bergonié, Bordeaux](#), pour soutenir la recherche et lutter contre le cancer.





Beurre de truffes

(pour toasts apéritif : 8 à 10 personnes)

Ingrédients :

- 40 g de truffes
- 160 g de beurre demi sel.

Découper le beurre en lamelles pour qu'il ramollisse.

Découper très finement les truffes en petites brisures (si truffes congelées, incorporer l'exsudat d'eau).

Incorporer-les au beurre et malaxer le tout jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.

Placer dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures.

Étaler sur de fines tranches de pain de campagne d'arôme neutre.

Rehausser éventuellement avec quelques grains de fleur de sel selon votre goût.

À déguster par exemple avec un Monbazillac ou un champagne servi très frais.

La préparation peut être congelée après un séjour de 24 heures au réfrigérateur (si la truffe utilisée est fraîche).



Fromage à la truffe

(pour 4 personnes)

Ingrédients:

- Fromage Fouetté-mousseux (type Madame Loïc ou autres)
– 120 g
- Crème - 20 g
- Sel
- Truffes noires du Périgord - 15 g

Étape 1 (48h à l'avance)

Préparation de la crème truffée :

Hacher finement la truffe puis l'incorporer délicatement à la crème.

Ajuster le sel.

Réserver 24h au frigo dans un contenant hermétique

Étape 2 (24h à l'avance)

Incorporer la préparation crème truffée au fromage mousseux à l'aide d'un fouet.

Réserver à nouveau 24h au frigo dans un contenant hermétique

Étape 3

Pour servir, placer la préparation dans de jolies petites verrines ou sur une tartine de pain tiédie que vous pouvez décorer de copeaux de truffes ou de feuilles de mache parfumées à l'huile de truffe.



Brouillade aux truffes

(pour 2 personnes)

Ingrédients:

- 5 œufs
- 20 g truffes noires
- beurre ou crème fraîche
- sel

Laver les œufs (5 œufs) et les mettre entiers avec les truffes (20 g) dans une boîte hermétique, au frais, **48h avant la préparation**.

Pour la cuisson de la brouillade, nous vous conseillons d'utiliser un « bain marie ».

Casser les œufs, les battre, saler, découper les truffes en fines brisures, incorporer la moitié des truffes dans les œufs.

Mettre sur le feu. Au bout d'un moment, les œufs commencent à « prendre » sur les parois du « bain marie ». décoller avec une spatule ou un fouet les œufs cuits sur les parois, ne pas arrêter de tourner tout au long de la cuisson.

En fin de cuisson (attention, il ne faut pas trop cuire), rajouter un morceau de beurre ou 2 c. à soupe de crème fraîche liquide.

Enlever du feu et rajouter l'autre moitié des truffes. Mélanger. Une brouillade doit être servie très chaude, ne pas hésiter à servir dans de petits récipients chauffés.



Velouté d'Automne à la truffe Brumale

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 4 c. à soupe de Crème Entière
- 30 g Truffes (*Tuber Brumale*)
- Châtaignes cuites (100 g)
- Un bouillon de carcasse de canard par exemple

Étape 1 (**48h à l'avance**)

Préparation de la crème truffée : Hacher finement la truffe puis l'incorporer à la crème. (Réserver 48h au frigo dans un contenant hermétique)

Étape 2 (le matin même)

Peler et émincer l'échalote. Couper, égrainer et peler le potimarron (pour récupérer environ 500 g de chair).

Dans une cocotte contenant le beurre, faire dorer l'échalote émincée durant quelques minutes, en remuant régulièrement.

Ajouter les cubes de potimarron, saler et poivrer puis ajouter le bouillon de carcasse à hauteur.

Couvrir et laisser cuire 20 minutes. Vérifier la cuisson.

Dans le bol d'un blender, verser les légumes : Potimarron et Châtaignes cuites avec un peu de bouillon de cuisson, mixer pour obtenir un velouté puis incorporer la crème fraîche. Ajouter du bouillon si nécessaire ; rectifier l'assaisonnement selon son goût. Réservez jusqu'au repas

Étape 3 (Au moment du repas)

Réchauffez votre velouté, servez dans des assiettes creuses déjà tièdes dans lesquelles vous aurez éventuellement disposé quelques croutons parfumés à l'huile de truffe.



Huile aromatisée à la truffe

Ingrédients:

- 10 cl huile
- 25 g truffe
- Durée de préparation : 48 h
- Temps de conservation env. 1 mois au réfrigérateur.

Dès réception de vos truffes préalablement lavées, brossées et débarrassées de toutes impuretés, les immerger entières dans un récipient contenant de l'huile de pepins de raisins. Fermer le récipient. Conserver 48h au réfrigérateur.

Puis ouvrir votre récipient, extraire les truffes que vous réservez alors à un usage immédiat ou que vous congèlerez pour une utilisation ultérieure.

Stocker alors votre huile dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Elle servira d'excellente base aromatique pour de nombreuses préparations : salades, purées, pâtes, caramel ...



Œufs mimosa

Étape 1 (48h à l'avance)

Préparation de l'huile : comme indiqué ci-joint

Étape 2

Faire bouillir les œufs pendant 10 minutes dans une eau légèrement salée, puis les placer dans de l'eau froide.

Étape 3

Écaler les œufs, les couper en deux et séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Étape 4

Séparément, mélanger les jaunes d'œufs avec de la mayonnaise confectionnée avec l'huile aromatisée à la truffe, saler, poivrer légèrement.

Étape 5

Ciseler finement 1/3 des truffes mis en œuvre pour la réalisation de l'huile. Incorporer ces truffes à la préparation de jaunes d'œufs et mayonnaise. Le reste des truffes pourra servir pour une autre préparation !

Étape 6

Enfin, remplir les blancs d'œufs du mélange truffe, jaunes et mayonnaise. Saupoudrer de quelques copeaux de truffes pour le décor.