Maison Pébeyre - Truffes Noires Fraîches en morceaux (Tuber Melanosporum) - Sachet de 50 g

Nous vous proposons des truffes fraîches en morceaux (premier choix), sélectionnées par la famille Pébeyre pour leur intensité aromatique et leur impeccable texture. Il ne vous sera pas nécessaire de les nettoyer avant utilisation.

- Conseils de conservation :

Nous vous rappelons que la truffe est un produit frais, composé d'eau à près de 80% et relativement fragile. Elle n'a pas vocation à être conservée plus d'une semaine dans votre réfrigérateur. A moins que vous n'optiez pour une congélation, qu'elle supporte bien. Vous veillerez dans ce cas à la placer dans votre congélateur après l'avoir préalablement emballée sous-vide. Lorsque vous l'utiliserez, nous vous conseillons alors de la trancher avant qu'elle ne soit totalement décongelée (cela évite qu'elle soit trop molle). Vous pouvez sinon les couper préalablement en tranches en veillant à intercaler du papier sulfurisé entre chaque tranche (pour éviter qu'elles ne se collent entre elles) avant de les congeler.

Si vous ne les congelez pas, les truffes se conservent au maximum 7 jours au frais : nous vous invitons, dès réception, à retirer vos truffes de l'emballage sous vide d'expédition, de les placer dans une boîte hermétique en verre ou en plastique, que vous aurez préalablement tapissée de papier absorbant. Car la truffe va continuer à exsuder de l'humidité. Vous veillerez à changer le papier chaque jour. Autre solution, vous pouvez également placer un lit de riz au fond de la boîte : il jouera le même rôle que le papier absorbant. Dans tous les cas, nous vous invitons à la déguster dans les 7 jours suivant la réception pour qu'elle conserve toutes ses qualités aromatiques

- Conseils d'utilisation et de cuisson :

Globalement, pour l'apprécier pleinement, nous recommandons de prévoir, selon votre recette, 10 à 20 grammes de truffe par personne. A la différence de la truffe blanche d'Alba (Tuber Magnatum) qui s'apprécie cru, la truffe noire d'hiver (Tuber Melanosporum) donne son meilleur lorsqu'elle est chauffée au cœur à 40° environ. Elle aime les chaleurs douces et un environnement incluant de la matière grasse (crème, beurre, huile neutre, en évitant les huiles très parfumées comme l'huile d'olive) : celle-ci favorise la diffusion des parfums.

Dans tous les cas, nous vous recommandons de ne pas la râper ou la trancher trop finement : des lamelles ou des bâtonnets relativement épais

(2 à 3 millimètres) permettent d'apprécier pleinement la texture de la truffe, avec sa mâche à la fois souple et croquante.

Si vous souhaitez la consommer cru, vous pourrez opter pour une salade de mâche ou de pommes de terre tièdes, dont la texture douce s'équilibre avec le croquant de la truffe. Autre possibilité : truffez vous-même un brie, un brillat-savarin ou un coulommiers. Après l'avoir préalablement coupé horizontalement et tartiné d'un peu de mascarpone, vous disposez des lamelles de truffe fraîche entre les deux moitiés. Vous refermez le fromage, le reconditionnez dans son emballage d'origine et le laissez reposer 24 à 48 heures au réfrigérateur. Le tour est joué !

Vous trouverez ci-après quelques idées de recettes, élaborées avec le concours précieux de Babeth et Pierre-Jean Pébeyre, et, bien sûr, des idées de grands vins, blancs ou rouges, avec ou sans bulles, à associer avec le fameux diamant noir…

Votre commande sera expédiée ce mercredi 28/12 sous vide, en transport Express, pour une réception le jeudi 29/12 à l'adresse de votre choix (France métropolitaine uniquement).

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Maison Pébeyre - Truffes Noires Fraîches en morceaux (Tuber Melanosporum) - Sachet de 50 g

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques