



MIMOK #16 Comment utiliser la truffe blanche de Toscane

Publicato il 30 novembre 2017



Les mois d'octobre et novembre en Toscane ont été un doux rêve. Avec des températures qui sont descendues tout doucement, des couleurs sublimes autour de moi (les arbres semblent en fête et aller faire son marché devient un spectacle), j'ai vécu tout ça comme la véritable Dolce Vita, faite de petits plaisirs au quotidien.

Je ne vais pas vous cacher qu'un des gros plaisirs, c'est évidemment la nourriture ! Et cela est dû en grande partie au retour fracassant de la truffe blanche de Toscane dans nos assiettes. Comme vous le savez, je collabore avec la [société familiale Savini Tartufi pour mon eshop](#). J'avais donc envie de vous montrer comment utiliser leurs produits et particulièrement mes références favorites. De quoi vous bichonner à la maison avec le grand froid qui arrive !

Bonheur du dimanche matin : OEUFS BROUILLES À LA TRUFFE



1. Battez légèrement 4 oeufs fermiers bio dans un saladier
2. Dans une casserole déposez une noisette de beurre à la truffe et laissez fondre doucement
3. Ajoutez les oeufs (le beurre n'est pas forcément totalement fondu), faites cuire à feu très lent
4. Remuez continuellement les oeufs avec un fouet
5. Ajoutez la truffe hachée en cours de cuisson, comptez 5 gr par personne
6. Continuez à remuer très doucement
7. Ajoutez du sel et du poivre au moulin
8. Faites griller du pain, étalez un peu de foie gras pour les gourmands

Moment plaisir pour le déjeuner : PANINI AU JAMBON CRU ET MIEL DE TRUFFE



1. Achetez du bon pain pour votre panini et coupez le en deux
2. Déposez les tranches de jambon cru salé
3. Avec une petite cuillère venez ajouter au centre une touche de miel à la truffe

Diner entre amis irritable : RISOTTO À LA TRUFFE



1. Mettez sur le feu une casserole avec le bouillon de volaille à bouillir (cube ou fait maison)
2. Dans une autre casserole, déposez une cuillère abondante de beurre avec les échalotes puis le riz. Les grains doivent devenir translucides.
3. Versez un petit verre de vin blanc et attendez la complète absorption
4. Ajoutez au fur et à mesure le bouillon et tournez bien le riz avec une cuillère en bois (comptez 17-18 minutes en fonction du riz)
5. Coupez le feu et ajoutez du beurre, bien remuer
6. Déposez le risotto dans les assiettes, rappez la truffe fraîche par dessus

Recette cocooning d'hiver : PUREE À L'HUILE DE TRUFFE

1. Epluchez vos légumes et faites les cuire à la vapeur (pomme de terre mais aussi céleri ou potiron)
2. Ecrasez les légumes à la fourchette, ajoutez un peu de lait (ou de crème en fonction de la texture désirée)
3. Ajoutez un filet d'huile à la truffe, salez, poivrez

Bon appétit !