

**Les recettes de Gabriel :** Dans tous les cas il est impératif de bien nettoyer les truffes en les brossant sous un filet d'eau. **L'omelette aux truffes** Les ingrédients pour une personne : \* 8 à 10 g de truffes \* 2 œufs \* crème fraîche \* Sel et poivre **La préparation :** Débiter les truffes en copeaux avec une râpe de ménage ou en brisures ou en petits dés Les incorporer dans les œufs battus Saler et poivrer Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant au moins trois heures Ajouter un peu de crème fraîche pour fixer les arômes  
Cuire à feu doux

**La recommandation :**

Il est préférable que l'omelette soit souple et baveuse

### **Truffes au lard ou truffes sous la cendre**

Cette recette était pratiquée couramment dans nos campagnes au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, à l'époque où la France produisait 1 500 tonnes de truffes par an! C'était l'âge d'or de la truffe. L'hiver, en rentrant des champs, les paysans ramenaient une ou deux poignées de truffes que la maîtresse de maison glissait sous la cendre après les avoir bardées de lard...

**Les ingrédients :**

- \* Truffes
- \* Lard frais
- \* Papier huilé ou beurré

**La préparation :**

Saler les truffes (on peut les peler préalablement)

Les entourer séparément avec une barde de lard frais légèrement salé

Envelopper chaque truffe dans un papier huilé ou beurré, puis dans un second et un troisième

On installe devant le feu de cheminée une bonne couche de cendres ardentes, sur laquelle on dispose les papillotes que l'on recouvre d'une deuxième couche de cendres ardentes.

**La cuisson :**

On laisse cuire pendant **15 à 20 minutes**

**La recommandation :**

Un bon vin est incontournable

A défaut de cheminée, on peut utiliser le four, et si les truffes sont trop grosses, les partager.

### **Huile à la truffe**

#### Les ingrédients :

- \* 1/2 L d'huile d'arachide ou pépins de raisins, ou d'olive ou de noix ...
- \* 1 truffe de 30g

#### La préparation :

Dans un bocal fermé, laisser macérer la truffe pendant trois jours, puis retirer cette dernière. Vous pourrez la déguster en omelette ou en tout autre préparation...

#### La recommandation :

Cette huile agrémentera avantageusement vos salades.

Durée d'utilisation conseillée : **15 jours**

### **Pâtes aux truffes**

#### Les ingrédients :

- \* 350g de pâtes fraîches
- \* 8 à 10g de truffe par personne
- \* 1 petit pot de crème
- \* 1 gousse d'ail
- \* sel et poivre

#### La préparation :

Débiter la truffe en fine lamelles ou en copeaux à la râpe de ménage ou l'écraser à la fourchette

Ajouter la crème

Mettre au réfrigérateur **une nuit**

Faire cuire les pâtes dans un mélange d'eau et de lait à parts égales

Y incorporer la gousse d'ail, le sel et le poivre

Pendant ce temps, faites chauffer la crème aux truffes, saler, poivrer légèrement

Servir sur les pâtes égouttées

### **Salade de truffes**

Recette affectionnée par Henri IV

#### Les ingrédients :

- \* Truffes
- \* Œufs durs (jaune)
- \* Sel et poivre
- \* Citron
- \* Huile d'olive

#### La préparation :

Monter une sauce avec les jaunes d'œufs durs, incorporer du sel, du poivre et du citron ainsi qu'un filet d'huile d'olive

Ajouter les truffes pelées et émincées finement