

## Le beurre de truffes

Cette préparation est possible avec les espèces de truffes ; *Tuber melanosporum* , *aestivum* ou *uncinatum*.

Travaillez le beurre demi sel en pommade ; incorporez des truffes finement hachées.

Utilisez ce beurre truffé sur des pommes de terre chaudes, des pâtes fraîches, des toasts.

Vous pouvez adapter les doses : par exemple un tiers de truffe pour deux tiers de beurre

Vous pouvez congeler cette préparation et l'utiliser à tout moment.

Cette préparation est réalisable avec un fromage frais à la place du beurre.

## L'huile truffée

Placez des lamelles de truffes fraîches (*Tuber melanosporum*) dans un bocal, recouvrez-les d'huile de pépins de raisin, **salez**. Laissez macérer une semaine au réfrigérateur. Enlevez les lamelles de truffes que vous pouvez utiliser sur une salade assaisonnée avec l'huile réalisée et un vinaigre neutre.

Utilisez l'huile pour vos salades, pour relever le goût d'une purée, ou broyez un peu de truffe avec l'huile (comme une tapenade) pour servir sur des pâtes, du fromage. Conserver l'huile truffée au réfrigérateur vingt jours à un mois maximum et sous surveillance.

Cette huile peut être congelée et utilisée à tout moment.



*Tuber melanosporum* (Photo P Monteil)