

Brie ou camembert truffé

Ingrédients pour 4 personnes

1 brie ou camembert crémeux mais pas trop fait

30 à 50g Tuber melanosporum, aestivum ou uncinatum

Adaptez la quantité de truffe à l'espèce choisie sachant que :

Tuber melanosporum est la plus parfumée suivie d'uncinatum puis d'aestivum.

Préparation

Coupez le fromage en deux, placez des lamelles de truffes sur la première moitié, reconstituez le fromage et enfermez- le dans un film alimentaire 24 à 48 h au réfrigérateur.

Dégustez accompagné d'une salade assaisonnée à l'huile truffée.



Tuber melanosporum (Photo P Monteil)