

Emincée du Caveur

INFO@SORIPA.FR



Spécialité à base de lamelles de truffes « tuber indicum » marinées à l'alcool avec des aromates. C'est un ingrédient intéressant pour décorer et parfumer des plats prestigieux à un coût abordable. En effet, nous préparons cette spécialité à partir de tranches de truffes noires de Chine crues, imprégnées d'une marinade aromatisée avec du Cognac et du vin cuit relevée de quelques aromates.

Vous serez surpris par l'arôme qui s'en dégage et oublierez la mauvaise réputation de cette truffe moins estimée que celle du Périgord ou de Provence.

Présentée en verrine de 100ml contenant 35g de lamelles égouttées et en pot épicerie fine de 280ml contenant 100g, il faut les incorporer juste avant la fin de cuisson de votre plat car elles sont encore fermes.



Parmi les recettes les plus simples : avant de déglacer un tournedos placez quelques tranches dans la poêle durant 1 minute, réservez et mouillez avec le jus, incorporez dans un feuilleté au foie gras pour confectionner un chausson, une sauce au Madère, un velouté ou tout simplement avec des tagliatelles fraîches ou du riz Basmati.

Vous pouvez aussi cuire une volaille en y glissant sous la peau des lamelles qui aromatiseront délicatement sa chair pendant la cuisson, cuire des pommes de terre avec des lamelles, enroulées d'une feuille de chou ...



Autres idées recettes : Fond brun aromatisé avec des lamelles d'émincée à la Périgourdine et son jus, Feuilleté de Ris de Veau à l'émincée, Sauce Canard Rôti à l'émincée, Œuf Brouillé, Huîtres chaudes avec un sabayon, Escalope de Foie Gras déglacée, à l'émincée ...

Dans la même note, nous avons aussi :

Secret du Chef : Extrait aux Cognac et saveurs de Truffe pour sauces.

Savorette Truffe : Huile aromatisée Truffe pour préparations chaudes ou froides. (bouteille 25cl, 50cl et 1 litre)

Olivale Truffe : Huile d'olive aromatisée Truffe pour aromatisation à froid. (flacon 35cl et 75cl)

Saveur Truffe : arôme naturel pour aromatisation de plats, sauces et terrines. (flacon aluminium 125ml et 1 litre)

Vinaigre de Reims au Jus de Truffe : Prestigieux vinaigre aromatisé à la Truffe pour assaisonnements, marinades et déglaçages. (bouteille 25cl, 50cl et 1 litre)

SORIPA
Gastronomie
Épicerie Fine Professionnelle depuis 1993

SORIPA GASTRONOMIE
Production, Importation et Distribution d'Épices, Arômes et Condiments
Tel : 0 164 072 677 - Fax : 0 164 071 045 - info@soripa.fr