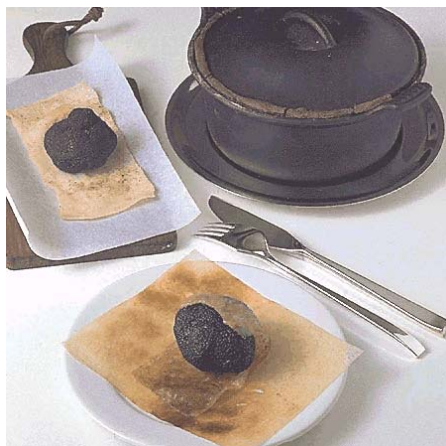


# La Truffe

## DIAMANT NOIR DE LA GASTRONOMIE



Pendant des siècles, la Truffe a maintenu son aura mystérieuse. L'étrangeté de son aspect extérieur, rugueux, est accrue par sa couleur noire à l'intérieur, spécifique à la Truffe Française, que nulle autre n'égale, et dont la saveur est inimitable. Sa rareté lui fait atteindre des prix élevés, d'où son surnom de « diamant noir de la gastronomie ». A côté de la Truffe noire du Périgord « *Tuber Melanosporum* », très aromatique, on trouve la

Truffe blanche d'été « *Tuber Aestivum* », ou Truffe de la Saint Jean, à chair jaune-beige marbré de blanc et moins parfumée.

Son ramassage reste artisanal dans certaines régions privilégiées, principalement Périgord et Vaucluse. La Truffe Noire se récolte de mi-Novembre à Février, les meilleures sont les dernières qui ont mûri tout l'hiver. Champignon souterrain, la Truffe Noire vit au contact des racines d'un arbre, un chêne le plus souvent. La présence de mycélium truffier se manifeste à la surface du sol par une étendue dépourvue de végétation : le « brûlé ». C'est à l'intérieur de ce cercle de « brûlé » à une profondeur de 0 à 20 cm, que les Truffes se développent. Les jeunes Truffes naissent au début du printemps, de la fin Avril au début Mai. Pour atteindre la maturité, il leur faut sept à dix mois, longue période où leur existence se trouve continuellement menacée par les aléas climatiques. La sécheresse de l'été et les gels précoces de l'hiver ont les effets les plus redoutables ...

La Truffe « *Tuber Melanosporum* » est la seule variété dont le commerce est autorisé sous le nom de « Truffe » et la seule qui donne droit à l'appellation « truffé » pour les préparations auxquelles on l'incorpore. Précision bien nécessaire à une époque où l'emploi de plus en plus fréquent d'autres variétés de « *Tuber* » est souvent fait dans le seul but d'abuser de la confiance de Clients novices ou expérimentés et fournir de très belles marges à des commerçants peu scrupuleux. La Truffe Blanche d'été « *Tuber Aestivum* » est récoltée de Juin à Novembre. Il existe une autre Truffe Blanche dite Piémont ou Alba qui jouit d'une grande faveur en Italie.

La véritable « *Tuber Melanosporum* » se reconnaît à sa coupe brune plus ou moins foncée et parsemée de veines blanchâtres. Si elle est totalement noire, il peut s'agir d'une Truffe Blanche teintée frauduleusement avec du brou de noix ou autre mixture, dont le commerce est interdit en France, contrairement à certains pays de la CEE et aux USA.



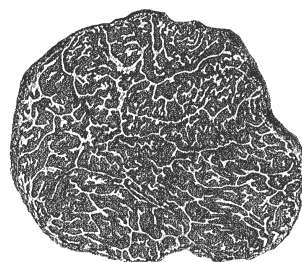
## La récolte

La cueillette, qui exige la présence d'un animal, reste une opération délicate et toujours aléatoire :

**LE COCHON** raffole des truffes et les recherche avec ardeur. La finesse de son odorat le rend très efficace, mais sa gourmandise effrénée impose une vigilance et une fermeté de tous les instants. Son emploi est de plus en plus délaissé au profit du chien.

**LE CHIEN** ne s'intéresse pas naturellement à la Truffe mais son travail est aussi sûr qu'efficace. Spécialement dressé, il apprend à marquer de sa patte l'endroit où il a senti la Truffe. On évite de recourir aux chiens de chasse, plus enclins à flairer le gibier que le champignon.

**LA MOUCHE**, dont une espèce pond ses oeufs au-dessus des Truffes pour en nourrir ses larves, semble attirée et comme droguée par leur parfum. On la trouve très souvent en vol stationnaire à la verticale de l'endroit où se cache une Truffe. Cela reste une technique plus qu'incertaine pour un trufficulteur, mais amusante pour le simple promeneur.



## La préparation

La Truffe se trouve sous trois appellations selon que la qualité décroît : « surchoix » principalement fraîche, « extra » et « premier choix » généralement appertisée en 1ère et 2ème ébullition. Achetées en terre sur les marchés, elles sont soigneusement lavées et brossées avant d'être triées et calibrées. Au cours de ces opérations, les Truffes perdent déjà 15 à 20% de leur poids. Toutes les Truffes sont soumises à trois tris successifs avant d'être commercialisées.

**LES TRUFFES FRAICHES** brossées que nous expédions de Novembre à Mars doivent être travaillées rapidement à réception. Elles sont mises sous vide afin de voyager en toute sécurité, elles se conserveront quelques jours au frais.

## Les Idées Recettes de **SORIPA** Gastronomie

Le prix fluctue chaque semaine en fonction de l'offre et de la demande et atteint souvent son maximum quelques jours avant Noël. Nous contacter pour connaître l'orientation du marché et obtenir un prix ferme.

**LES CONSERVES DE PREMIERE EBULLITION** : la Truffe est emboîtée fraîche, subit une stérilisation comme une conserve classique. Toutefois cette opération lui fait perdre environ 25% de sa matière, qui passe en jus de Truffe. Les stérilisations réalisées en Février sont réservées à part pour obtenir le Jus de Truffles d'Hiver que nous vous proposons en boîte 1/4, c'est le plus parfumé. Cette perte variable qui ne permet pas d'assurer à l'ouverture de la boîte un poids net de Truffles cuites, en limite la vente exclusivement aux Professionnels de la Gastronomie.

**LES CONSERVES CLASSIQUES** de cuisson normale (2ème ébullition) : la Truffe subit une deuxième stérilisation. La première est alors effectuée dans de gros bidons et lui fait rendre son jus. La deuxième stérilisation intervient lorsque les Truffles ont été triées une quatrième et dernière fois, et reconditionnées en petites boîtes. On ajoute alors une partie du jus perdu à la première cuisson; le reste du jus est vendu comme jus de Truffles en boîte 1/2. Cette double opération permet d'assurer un poids net de Truffles cuites à l'ouverture des boîtes mais cette surcuisson atténue la finesse du goût.

Les Truffles blanches d'été que nous vous proposons en boîte ½ subissent une seule stérilisation mais nous y ajoutons du jus de Truffles noires pour accentuer leur saveur.

### Beurre de Truffe

*Spécialité à base de Truffe et de Beurre*

Principaux ingrédients : Truffles noires du Périgord « Tuber Melanosporum » 37%, Beurre et Jus de Truffe.

Bocal verre 120 ml, Poids Net : 90 g

#### IDEES RECETTES :

Pour sauces froides ou chaudes (facilite les liaisons), toast et canapés pour cocktails (40 toasts environ par bocal), feuilletés, foies gras, viandes ...

#### Tournedos au beurre de truffes

Ajouter une cuillère à café de beurre de truffes sur un tournedos prêt à être servi.

#### Chausson au beurre de truffes et foie gras

Mettre le beurre de truffes et votre foie gras dans un chausson, arroser de jus de truffes à l'intérieur du chausson et faites dorer au four.

#### Foie gras poêlé

Ajouter une cuillère à café de beurre de truffes que vous étalerez sur votre foie gras poêlé avec un couteau au moment de servir.

#### Sauces Périgourdines

Pour lier et finir l'aromatisation des sauces, vous pourrez ajouter un peu de beurre de truffes.

#### Pâtes au beurre de truffes

Au moment de servir vos pâtes, ajouter une cuillère à café de beurre de truffes.

### Emincée du Caveur (Anciennement « à la Périgourdine »)



Une exclusivité à base de lamelles de truffes de Chine « 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 relevée de Vermouth et 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, il faut les incorporer juste avant la fin de cuisson de votre plat car elles sont encore croquantes. 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, aromatisez un foie gras poêlé, une sauce ou tout simplement avec des tagliatelles bien chaudes (pour achever la cuisson des truffes).

**SORIPA** Gastronomie

B.P. 31- Route de Presles en Brie – 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS

Tel : 01.64.07.26.77 – Fax : 01.64.07.10.45