



Les Perles Noires du Massif d'Uchaux

Jérôme et Nathalie GALIS
SARL CAVADOU
261 Chemin du Cros
84100 UCHAUX
galisjerome@wanadoo.fr
04.90.29.76.63

Nous expédions nos truffes en France et en Europe.
Si vous désirez recevoir régulièrement le cours de la truffe, veuillez-nous en faire la demande par mail adressé à l'adresse suivante : galisjerome@wanadoo.fr.

CONSEILS DE PREPARATION



Les Perles Noires du Massif d'Uchaux

Jérôme et Nathalie GALIS
SARL CAVADOU
261 Chemin du Cros
84100 UCHAUX
galisjerome@wanadoo.fr
04.90.29.76.63

Nous expédions nos truffes en France et en Europe.
Si vous désirez recevoir régulièrement le cours de la truffe, veuillez-nous en faire la demande par mail adressé à l'adresse suivante : galisjerome@wanadoo.fr.

CONSEILS DE PREPARATION

BEURRE TRUFFE *A préparer 48 h à l'avance*

Laisser ramollir 250 g de beurre demi-sel à température ambiante afin d'obtenir un beurre en pommade. Ajouter 50 g de brisures de truffes et bien mélanger. Déguster sur des toasts. Vous pouvez aussi tout simplement ajouter votre beurre truffé à vos plats de pâtes, riz ou parfumer une purée

L'OMELETTE OU BROUILLADE *pour 6-8 personnes*

Battre les œufs en omelette, y ajouter 50 g de brisures ou lamelles de truffes et laisser la préparation 6 à 12 h au réfrigérateur. Saler poivrer et cuire à votre convenance.

RISSOTO A LA TRUFFE *pour 6 personnes*

Tiédir 10 cl de crème liquide avec 50 g de brisures ou morceaux de truffes et réserver (à faire idéalement la veille). Faire blondir un oignon à feux doux dans 30 g de beurre. Ajouter 250 g de riz, saler et mélanger. Au bout de 2 mn recouvrez de bouillon et faire cuire à feux vif en ajoutant le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe. A la fin de la cuisson, ajouter la crème truffée et 50 g de parmesan.

PATES OU PUREE DE LEGUMES A LA TRUFFE *pour 6 personnes*

Mélanger 50 cl de crème liquide avec 50 g de brisures ou morceaux de truffes et réserver au réfrigérateur (à faire idéalement la veille ou 8h/10h avant la préparation du plat). Cette préparation est à utiliser directement sur vos pâtes fraîchement cuites ou dans votre purée de légumes encore chaude. Maintenir les pâtes ou la purée sous le feu pendant 5mn après avoir ajouter la préparation et mélanger le tout à feu doux pour que la crème à la truffe libère tous ses arômes.

MORILLES

Vous pouvez conserver vos morilles dans un endroit sec ou au congélateur ce qui n'altère en rien leur qualité.

Utilisation :

Réhydrater à l'eau froide une heure et rincer en jetant l'eau de trempage. Réhydrater 12 à 24 heures, essorer et garder l'eau de réhydratation pour vos sauces, cuissons du riz, des pâtes... Faire cuire les morilles réhydratées 20 mn à ébullition dans de l'eau ou du lait, égoutter et utiliser comme des champignons frais.

Si vous désirez recevoir régulièrement le cours de la truffe, veuillez-nous en faire la demande par mail adressé à l'adresse suivante : galisjerome@wanadoo.fr.

BEURRE TRUFFE *A préparer 48 h à l'avance*

Laisser ramollir 250 g de beurre demi-sel à température ambiante afin d'obtenir un beurre en pommade. Ajouter 50 g de brisures de truffes et bien mélanger. Déguster sur des toasts. Vous pouvez aussi tout simplement ajouter votre beurre truffé à vos plats de pâtes, riz ou parfumer une purée

L'OMELETTE OU BROUILLADE *pour 6-8 personnes*

Battre les œufs en omelette, y ajouter 50 g de brisures ou lamelles de truffes et laisser la préparation 6 à 12 h au réfrigérateur. Saler poivrer et cuire à votre convenance.

RISSOTO A LA TRUFFE *pour 6 personnes*

Tiédir 10 cl de crème liquide avec 50 g de brisures ou morceaux de truffes et réserver (à faire idéalement la veille). Faire blondir un oignon à feux doux dans 30 g de beurre. Ajouter 250 g de riz, saler et mélanger. Au bout de 2 mn recouvrez de bouillon et faire cuire à feux vif en ajoutant le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe. A la fin de la cuisson, ajouter la crème truffée et 50 g de parmesan.

PATES OU PUREE DE LEGUMES A LA TRUFFE *pour 6 personnes*

Mélanger 50 cl de crème liquide avec 50 g de brisures ou morceaux de truffes et réserver au réfrigérateur (à faire idéalement la veille ou 8h/10h avant la préparation du plat). Cette préparation est à utiliser directement sur vos pâtes fraîchement cuites ou dans votre purée de légumes encore chaude. Maintenir les pâtes ou la purée sous le feu pendant 5mn après avoir ajouter la préparation et mélanger le tout à feu doux pour que la crème à la truffe libère tous ses arômes.

MORILLES

Vous pouvez conserver vos morilles dans un endroit sec ou au congélateur ce qui n'altère en rien leur qualité.

Utilisation :

Réhydrater à l'eau froide une heure et rincer en jetant l'eau de trempage. Réhydrater 12 à 24 heures, essorer et garder l'eau de réhydratation pour vos sauces, cuissons du riz, des pâtes... Faire cuire les morilles réhydratées 20 mn à ébullition dans de l'eau ou du lait, égoutter et utiliser comme des champignons frais.

Si vous désirez recevoir régulièrement le cours de la truffe, veuillez-nous en faire la demande par mail adressé à l'adresse suivante : galisjerome@wanadoo.fr.