

## **OMELETTE AUX TRUFFES**

*Compter de 8 à 10 g de truffe fraîche et deux œufs par personne ; sel poivre.*

- ❖ Laver et brosser les truffes sous un filet d'eau du robinet (ou mieux sous la douchette) avec une brosse dure de façon à enlever toute trace de terre.
- ❖ Préparer quelques lamelles fines pour la décoration de votre omelette au moment de la présenter à table puis débitez le reste **en copeaux** avec une râpe de ménage ( ou en brisures ou en petits dés) pour les incorporer dans les œufs battus. Saler poivrer à votre goût.
- ❖ Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 3 heures pour que l'arôme se diffuse bien.
- ❖ Les lamelles que vous avez réservées seront passées à la poêle au dernier moment avec une noisette de beurre quelques secondes de chaque côté. Faire simplement chanter le beurre.
- ❖ Il est préférable que l'omelette soit souple, baveuse...  
Cuire à feu doux

## **LES TRUFFES AU LARD OU TRUFFES SOUS LA CENDRE**

Cette recette était pratiquée couramment dans nos campagnes au début du 19<sup>ème</sup> siècle, à l'époque où la France produisait 1500 tonnes de truffes par an ! C'était l'âge d'or de la truffe. L'hiver, en rentrant des champs, les paysans ramenaient, une ou deux poignées de truffes que la maîtresse de maison glissait sous la cendre après les avoir bardées de lard...

- ❖ Laver et brosser les truffes sous un filet d'eau du robinet (ou mieux sous la douchette) avec une brosse de façon à enlever toute trace de terre.
- ❖ Saler les truffes. ( on peut les peler préalablement si l'on veut).
- ❖ Les entourer séparément avec une barde de lard frais légèrement salé.
- ❖ Envelopper chaque truffe dans un papier huilé ou beurré, puis dans un second et un troisième.  
On installe devant le feu de cheminée une bonne couche de cendres, sur laquelle on dispose les papillotes que l'on recouvre d'une deuxième couche de cendres. On place un lit de braises dessus et on laisse cuire pendant 15 à 20 minutes environ.
- ❖ Un bon vin est incontournable.

*A défaut de cheminée, on peut utiliser le four, et si les truffes sont trop grosses, les partager.*

## **HUILE AROMATISEE A LA TRUFFE**

- ❖ Un demi litre d'huile (arachide ou pépin de raisin ou olive ou noix...)
- ❖ Une truffe de 30 g bien lavée et brossée sous le robinet de façon à enlever toute trace de terre.
- ❖ Dans un bocal fermé, **laissez pendant trois jours** macérer la truffe dans l'huile **et retirez-la**. Vous pouvez utiliser la truffe qui a séjourné dans l'huile en omelette ou tout autre préparation... (NB : Elle va se moisir si vous oubliez de la retirer du bocal et vous devrez la jeter ! Ce qui est tout de même dommage.)
- ❖ *Cette huile agrémente avantageusement vos salades. Durée d'utilisation conseillée: 15 jours.*