

Truffes en émincé

Coupez par tranches minces 500 grammes de truffes bien nettoyées ; faites-les revenir dans 125 grammes de beurre frais, en évitant de trop chauffer. Faites cuire sur un feu doux. La cuisson terminée, assaisonnez modérément de sel et de poivre afin de ne pas masquer le goût des truffes et servez très chaud. C'est une des meilleures manières de servir les truffes dans les repas sans cérémonie.

Dans la cuisine du midi de la France, on prépare les truffes en émincé suivant la même recette, en remplaçant le beurre par de l'huile d'olive fine.