



Recettes faciles

TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM

Ce pot est idéal pour déglacer vos viandes (volaille, veau, porc) ou même dans des accords

Terre-Mer comme avec les Saint Jacques ou crevettes.

Après ouverture, ce pot se conserve au frais 5 jours maximum.

OMELETTE À LA TRUFFE

- Battez vos œufs, ajoutez le pot de Truffes Noires Melanosporum et son jus.
- Cuisiez le tout avec une noix de beurre dans une poêle.
- Servez et savourez !

- Dans une poêle, faites cuire des émincés de volaille avec 1 cuillère d'huile et une noix de beurre.
- En fin de cuisson, déglacez en versant le pot de Truffes Noires Melanosporum avec le jus à feu très doux pendant 1 minute.
- Servez et régalez vos convives !

EMINCES DE VOLAILLE À LA TRUFFE

RISOTTO À LA TRUFFE

- Pot de Truffes Noires Melanosporum
- ½ oignon coupé en petits morceaux
- 75cl de bouillon de volaille assaisonné
- 1 grand verre de riz rond
- 1 petit verre de vin Aligoté

Les Ingrédients

- Du parmesan râpé
- Un morceau de beurre
- De l'huile d'olive
- Une pincée de poivre

La Recette

- Dans une poêle profonde, de type wok, faites revenir l'oignon et le riz dans un filet d'huile d'olive. Avant que le riz ne colore, déglacez avec un petit verre de vin blanc sec.
- Ajoutez ensuite progressivement le bouillon de volaille, en remuant régulièrement, jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.
- Faites tiédir le pot de truffes, sans les cuire, au micro-onde par exemple.
- Hors du feu, incorporez un beau morceau de beurre ainsi qu'un peu de parmesan râpé. à votre risotto.
- Répartissez-le dans des assiettes creuses et déposez les truffes et leur jus sur chaque assiette. Servez avec du parmesan râpé à disposition sur la table.



Easy Recipes

BLACK MELANOSPORUM TRUFFLES

This jar is ideal for deglazing your meats (poultry, veal, pork) or even in land-and-sea pairings, such as with scallops or shrimp.

Once opened, this jar can be stored in the refrigerator for up to 5 days.

OMELET WITH TRUFFLES

- Beat the eggs, then add the jar of Melanosporum Black Truffles and their juice.
- Cook everything with a pat of butter in a skillet.
- Serve and enjoy!

- In a skillet, cook the thinly sliced chicken with 1 tablespoon of oil and a pat of butter.
- When the chicken is almost done, deglaze the pan by pouring in the jar of Melanosporum Black Truffles along with the juice and simmering over very low heat for 1 minute.
- Serve and treat your guests!

POULTRY WITH TRUFFLES

RISOTTO WITH TRUFFLES

- Jar of Melanosporum Black Truffles
- ½ onion, finely chopped
- 75 cl seasoned chicken broth
- 1 large glass of short-grain rice
- 1 small glass of Aligoté wine

the Ingredients

- Grated Parmesan
- A pat of butter
- Olive oil
- A pinch of pepper

The Recipe

- In a deep skillet, such as a wok, sauté the onion and rice in a drizzle of olive oil. Before the rice begins to brown, deglaze with a small glass of dry white wine.
- Then gradually add the chicken broth, stirring regularly, until the rice reaches the desired consistency.
- Warm the jar of truffles (without cooking them) in the microwave or a pan.
- Remove from the heat and stir a generous knob of butter and a little grated Parmesan into your risotto.
- Divide the risotto among deep plates and place the truffles and their juices on each plate. Serve with grated Parmesan on the side.