

Beurre Truffé

Par Xavier Micheau



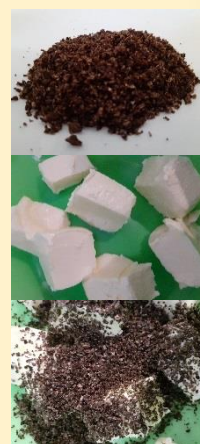
Ingrédients :

250 g de Beurre Demi-sel

25 gr de Truffe noire du Périgord fraîche (*Tuber melanosporum*)

Préparation :

1. Sortez votre beurre 30 minutes avant de commencer.
2. Broyez votre truffe en petit morceau.
(Pas forcément régulier, si vous aimez avoir de petits morceaux dans votre beurre).
3. Coupez votre beurre en plusieurs morceaux.
4. Incorporez votre brisure de truffe aux morceaux de beurre.
Mélangez jusqu'à avoir un mélange bien homogène.
5. Filmmez votre saladier, et conservez votre beurre truffé 24 à 48h au réfrigérateur.
6. Pour celle ou ceux qui veulent manger des truffes toute l'année, moi je remplis des bacs à glaçons pour mettre au congélateur. J'ai toujours à disposition comme ça du beurre truffé prêt toute l'année.
7. Dégustez en Tartine sur un bon pain de Campagne ou en toast, ou encore dans des pâtes...



Bonne Dégustation



Suggestion de Présentation

