

Fromage Truffé

Par Xavier Mischeau

Ingrédients :

1 Fromage Type Coulommiers

(Ou aussi avec un Brie, un Camembert, un Savarin ou un Saint Marcellin)

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

(La quantité de truffe peut varier en fonction du fromage choisie et de sa grosseur)



Préparation :

1. Coupez votre fromage en deux. Essayez de trancher au milieu, en 2 parties égales.

(Pour ma part, je tranche en faisant le tour, puis je coupe le centre)



2. Préparez vos truffes, en faisant de fines lamelles à la mandoline. Vous pouvez aussi utiliser de la truffe en morceau, moins cher et tout aussi bon.

3. Déposez les lamelles de truffes sur l'une des moitiés du fromage. Je fais une bonne couche de lamelle, ne pas hésiter à superposer les lamelles, votre Fromage sera plus Gourmand et plus apprécié par vos convives.



4. Refermez votre Fromage, en remettant la première moitié sur la moitié où il y a des truffes.

5. Remballez votre fromage, et emballez de façon hermétique avec un film alimentaire afin que celui-ci s'infuse 24 à 48h des lamelles de truffe.

6. Déballez au début du repas & vous pourrez le servir à vos convives

Bonne Dégustation



Suggestion de Présentation

Coulommiers Truffé

&

Saint-Marcellin Truffé

