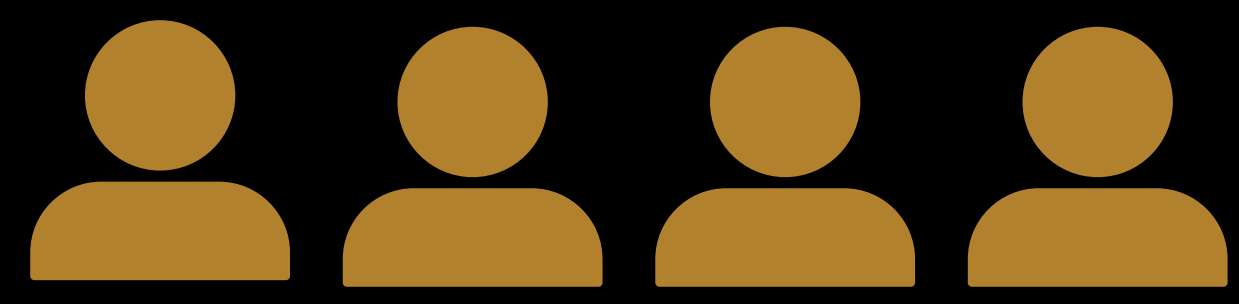


PÂTES CARBONARA TRUFFÉES

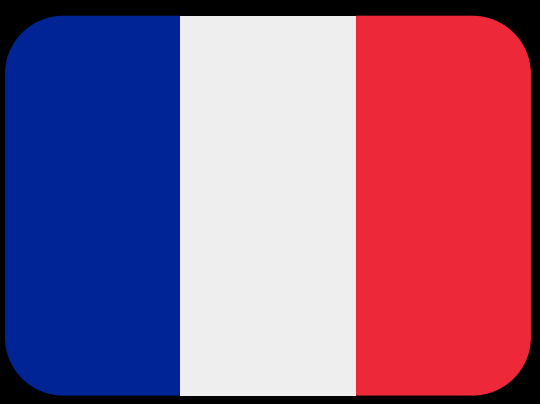


TRUFFLED CARBONARA PASTA



Ingrédients pour 4 personnes :

500g de fettuccine à la truffe d'été,
170g de crème pecorino ou
parmesan, 300g de pancetta, 4
jaunes d'oeuf, 1 gousse d'ail, 2
cuillères à soupe d'huile d'olive,
condiment au pecorino et truffe
d'été



Ingredients for 4 people :

500g of fettuccine pasta with
summer truffle, 170g of pecorino
or parmiggiano cream, 300g of
pancetta, 4 egg yolks, 1 clove of
garlic, 2 tablespoons of olive oil,
pecorino powder and summer
truffle



Préparation :

Coupez la pancetta en fines tranches et faites les dorer dans
l'huile et la gousse d'ail pendant 10 min et gardez au chaud à
terme. Pendant ce temps là, faites cuire vos pâtes et gardez
un peu de jus de cuisson. Dans un petit saladier à part,
mélangez les jaunes d'oeuf, la crème de pecorino, un peu de
jus de cuisson et servez sur les tagliatelles puis ajoutez y les
tranches de pancetta. Enfin, soupoudrez de poudre de
pecorino en remplacement du parmesan classique.

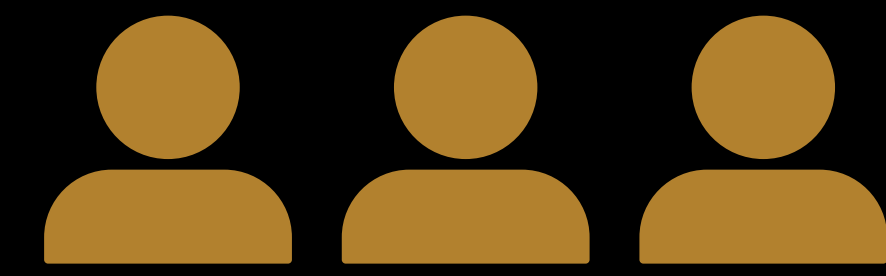
Preparation :

Cut the pancetta into thin slices and brown them in the oil
and garlic clove for 10 min and keep warm over time.
Meanwhile, cook your pasta and keep some cooking juices. In
a small salad bowl, mix the egg yolks, the pecorino cream, a
little cooking juice and serve on the tagliatelle and add the
pancetta slices. Finally, sigh with pecorino powder to replace
the classic parmesan.

RISOTTO À LA TRUFFE

TRUFFLE RISOTTO

🕒 30 MIN



Préparation :

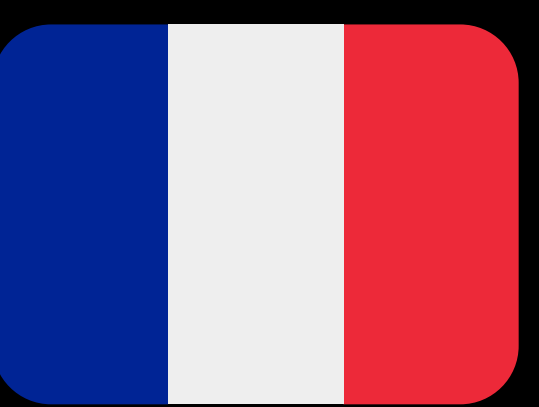
Dans une sauteuse assez large, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile de truffe noire, puis rajouter le riz jusqu'à qu'il soit translucide. Rajoutez au riz, le bouillon par petites doses jusqu'à totale absorption. A la fin de la cuisson, mélangez la sauce à la truffe d'été. Servir sur l'assiette. Saupoudrez de poudre de pecorino, de copeaux de parmesan et d'un tour de moulin de poivre.

Preparation :

In a fairly large skillet, sauté the onion in a drizzle of black truffle oil, then add the rice until it is translucent. Add the broth to the rice in small doses until completely absorbed. A la fin de la cuisson, mélangez la sauce à la truffe d'été. At the end of cooking, mix the sauce with the summer truffle. Serve on the plate. Sprinkle with pecorino powder, parmesan shavings and a round of pepper mill.

Ingrédients pour 4 personnes :

Risotto à la truffe, huile à la truffe, un oignon blanc, un bouillon, un litre d'eau, copeaux de parmesan, condiment au pecorino, sauce à la truffe d'été et du poivre



Ingredients for 4 people :

Truffle risotto, truffle oil, white onion, broth, 1 litre of water, Parmesan shavings, pecorino condiment, summer truffle sauce and pepper



BRIE TRUFFÉ

POUR UNE POINTE DE BRIE /
FOR A WEDGE OF BRIE

🕒 15 MIN + 24H AU FRAIS

TRUFFLE CHEESE



Ingrédients :

Une pointe de brie, une sauce à la truffe au choix (sauce noire, sauce été ou sauce à la truffe noire) en format 80g et 100g de mascarpone. Prévoir du film alimentaire.

Préparation :

Coupez votre pointe de brie en deux dans la longueur. Dans un bol mélangez la mascarpone et la sauce utilisée. Une fois le tout devenu homogène, disposez la préparation à l'intérieur de votre brie. Emballez votre fromage dans du film alimentaire et laissez-le au frais pendant 24h minimum. Vous pourrez ensuite le dégustez selon vos envies.

Ingredients :

A hint of brie, a truffle sauce of your choice (black sauce, summer sauce or black truffle sauce) in 80g format and 100g mascarpone. Provide food film.

Preparation :

Cut your brie in half lengthwise. In a bowl, mix the mascarpone and the sauce used. Once everything becomes homogeneous, arrange the preparation inside your brie. Wrap your cheese in cling film and let it cool for at least 24 hours. You can then enjoy it according to your desires.

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE

TOASTED HAM AND CHEESE
SANDWICH WITH TRUFFLE

🕒 20 MIN

👤👤👤👤

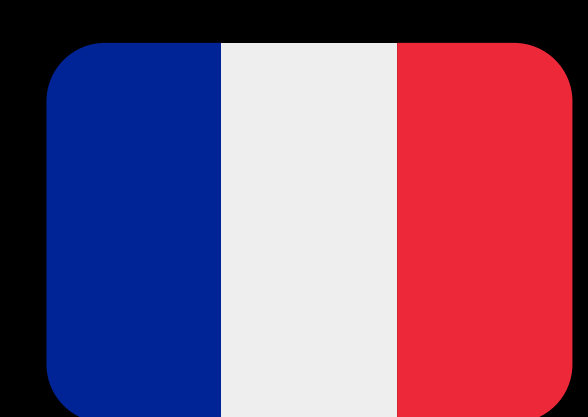


Préparation :
Beurrer une première tranche de pain de mie, disposez le jambon et l'emmental, une cuillerée de crème ou sauce à la truffe. Refermez avec une deuxième tranche de pain de mie. Vous pouvez ensuite le placer dans votre appareil spécialisé ou au four. Lorsque que votre croque-monsieur est prêt ajoutez un peu de condiment de truffe déshydratée à l'intérieur afin d'ajouter un twist de truffe.

Preparation :
Butter a first slice of bread, arrange the ham and emmental, a spoonful of cream or truffle sauce. Close with a second slice of bread. You can then place it in your specialized appliance or in the oven. When your croque-monsieur is ready add a little dehydrated truffle condiment inside to add a truffle twist.

Ingrédients pour 4 personnes :
jambon de Paris, pain de mie brioché, emmental en tranche, beurre à la truffe bianchetto, crème à la truffe ou une sauce truffée au choix en format 180g, condiment de truffe déshydratée ail et piment (ou autre version)

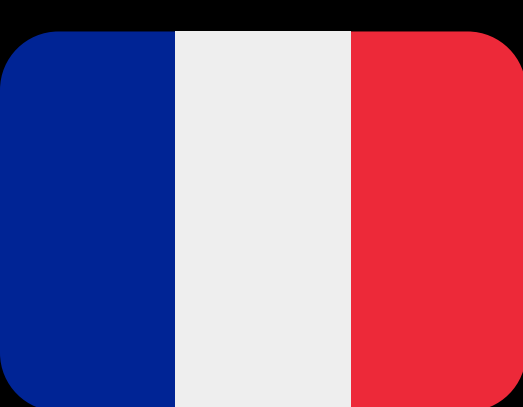
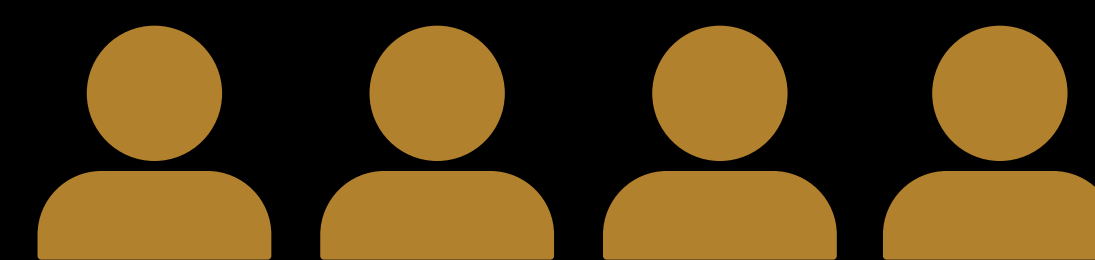
Ingredients for 4 people:
Paris ham, brioche bread, sliced Emmental cheese, bianchetto truffle butter, truffle cream or truffle sauce of your choice in 180g format, dehydrated truffle condiment of your choice



PURÉE À LA TRUFFE

TRUFFLE PURÉE

🕒 20 MIN



Ingrédients pour 4 personnes :

6 cuillères à soupe d'huile d'olive à la truffe, 1kg de pomme de terre, 50cl de lait, poivre, muscade, moulin de truffe déshydratée.



Ingredients for 4 people :

6 tablespoons truffle olive oil, 1kg of potato, 50cl of milk, pepper, nutmeg, dehydrated truffle grounder.

Préparation :

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans un autocuiseur pendant 10 min. Les égoutter dès la fin de la cuisson et les écraser le plus finement possible. Ajouter l'huile d'olive et le lait petit à petit pour que la consistance soit onctueuse. Après obtention d'une purée homogène ajoutez quelques tours de moulin de truffe déshydratée

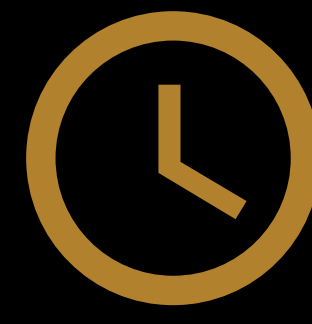
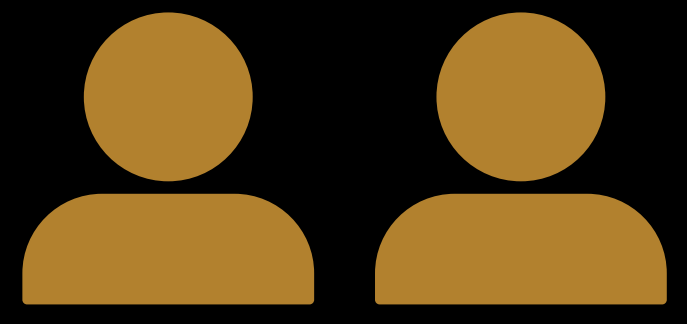
Assaisonner avec le poivre et la muscade.

Preparation :

Peel the potatoes and cook them in a pressure cooker for 10 min. Drain them at the end of cooking and crush them as finely as possible. Gradually add the olive oil and milk so that the consistency is smooth. After obtaining a homogeneous puree add a few rounds of dehydrated truffle mill

Season with pepper and nutmeg.

GNOCCHIS TOMATE & TRUFFE



15 MIN

GNOCCHIS WITH TOMATO & TRUFFLE



Préparation :

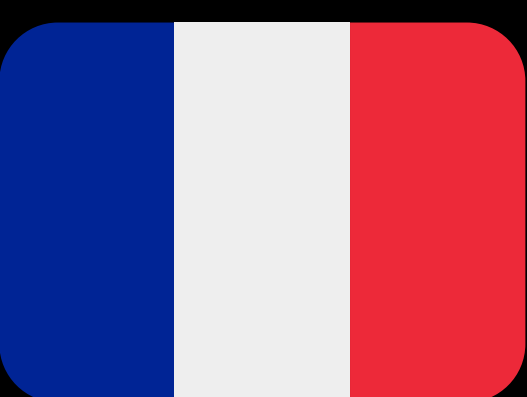
Faire cuire les gnocchis à la truffe à l'eau bouillante salée (dès qu'ils remontent à la surface ils sont cuits). Les égoutter et les mettre dans un plat. Dans une poêle, ajouter la sauce tomate à la truffe, l'ail haché, le laurier, le thym, le sel et le poivre et laisser cuire 1/4 heure à feu doux. Verser la sauce tomate sur les gnocchis. Ajoutez des pignons et tomates cerises, vous pouvez également déposer quelques feuilles de basilic en décoration.

Preparation :

Cook the truffle gnocchi in salted boiling water (as soon as they rise to the surface they are cooked). Drain and place in a dish. In a skillet, add the truffle tomato sauce, chopped garlic, bay leaf, thyme, salt and pepper and cook for 1/4 hour over low heat. Pour the tomato sauce over the gnocchi. Add pine nuts and cherry tomatoes, you can also place some basil leaves in decoration.

Ingrédients pour 4 personnes :

Sauce tomates à la truffe d'été en format 80g, 1/2 l d'eau chaude, 1 gousse d'ail, 1 pincée de thym sec, 250g de gnocchi à la truffe d'été, 1 feuille de basilic frais, pignons de pin, Tomates cerises, sel, poivre

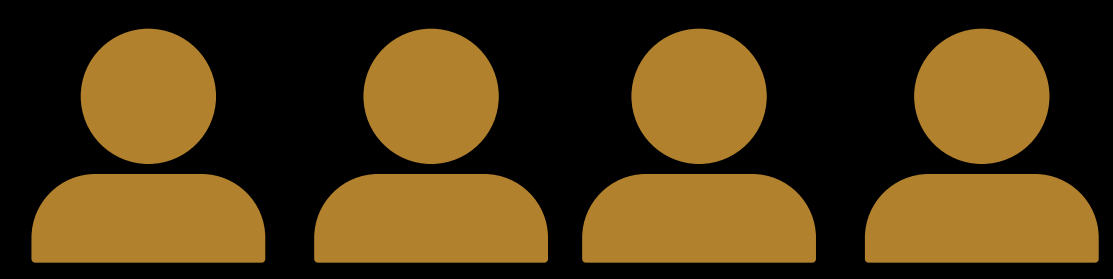


Ingredients for 4 people:

Tomato sauce with summer truffle 80g, 1/2 l of hot water, 1 clove of garlic, 1 pinch of dry thyme, 250g of gnocchi with summer truffle, 1 leaf of fresh basil, pine nuts, cherry tomatoes, salt, pepper

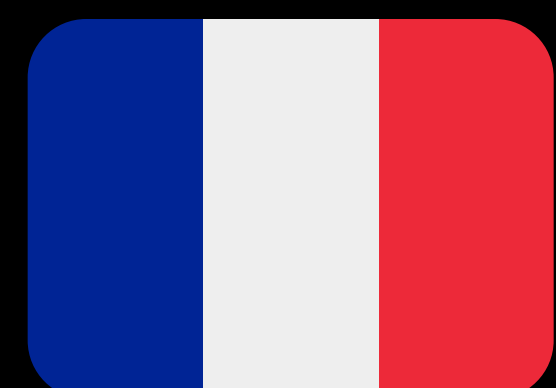


OMELETTE TRUFFÉE



10 MIN

TRUFFLE OMELETTE



Ingrédients pour 4 personnes :
8 oeufs, emmental rapé, sauce à la truffe noire format 180g, condiment sel et truffe déshydratée

Préparation :

Dans un saladier, battre les oeufs puis ajouter une à trois cuillères à soupe de sauce à la truffe noire. Ensuite faire cuire l'omelette dans une poêle bien chaude et juste avant qu'elle soit complètement prête ajoutez du condiment sel et truffe afin de parfumer le tout.



Ingredients for 4 people:
8 eggs, Emmental cheese, black truffle sauce 180g, salt and dehydrated truffle condiment

Preparation :

In a bowl, beat the eggs and add one to three tablespoons of black truffle sauce. Then cook the omelette in a hot pan and just before it is completely ready add salt and truffle condiment to flavor everything.

PIZZA TARTUFI À LA TRUFFE

TARTUFI TRUFFLE PIZZA



20 MIN

POUR/FOR 1 PIZZA



Préparation :

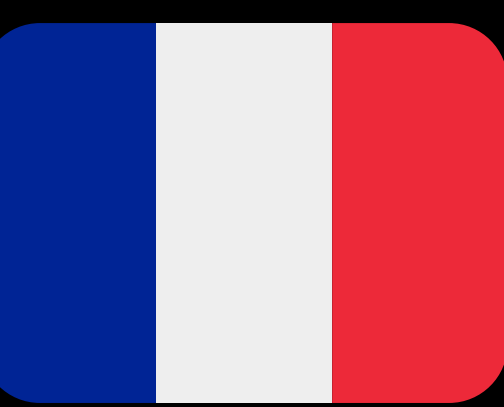
Commencer par préchauffer votre four à température maximale. Formez un cercle avec votre pâte à pizza et faites des petits rouleaux aux extrémités pour former la bordure. Ensuite étalez la crème à la truffe sur votre pizza. Disposez les tranches de jambon italien, champignons, les morceaux de parmesan puis enfournez à température maximale dans votre four pendant 10 à 12 minutes. Juste avant de déguster, disposez votre burrata au centre de la pizza.

Preparation :

Start by preheating your oven to maximum temperature. Form a circle with your pizza dough and make small rolls at the ends to form the border. Then spread the truffle cream on your pizza. Arrange the slices of Italian ham, mushrooms, pieces of parmesan and bake at maximum temperature in your oven for 10 to 12 minutes. Just before eating, place your burrata in the center of the pizza.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte à pizza, crème à la truffe d'été en format 180g, jambon italien, 1 burrata, roquette, champignons. copeaux de parmesan

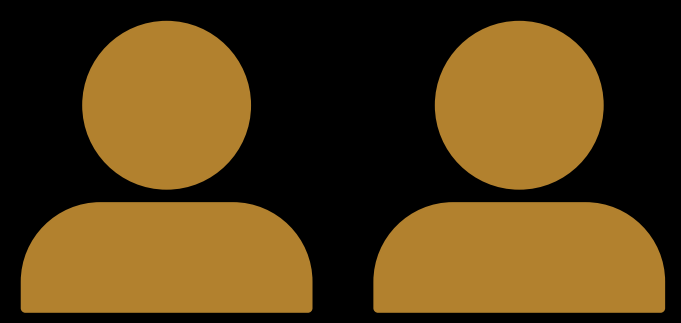


Ingredients for 4 people :

1 pizza dough, 180g summer truffle cream, Italian ham, 1 burrata, arugula, mushrooms. Parmesan shavings



BRUSCHETTA PEPERONI & TRUFFE



30 MIN

TRUFFLE & PEPERONI BRUSCHETTA



Ingrédients pour 4 personnes :

1 gousse d'ail, 1 tartinade de peperoni et truffe d'été, 1 poivron rouge, pousses de roquette, tranches de pain de campagne

Préparation :

Pelez l'ail. Mettez le four en position grill. Faites griller le poivron 20 minutes. Laissez-le refroidir pour le peler plus facilement. Détaillez-le en lanières. Retirez les graines et la partie blanche à l'intérieur. Salez, poivrez, parsemez d'ail haché et arrosez d'huile d'olive. Réservez au frais.

Faites griller vos tranches de pain de campagne. Une fois sorties du four vous pouvez passer au dressage, une couche généreuse de tapenade de peperoni et truffe d'été, quelques pousses de roquettes, quelques lanières de poivrons à l'huile.

Ingredients for 4 people:

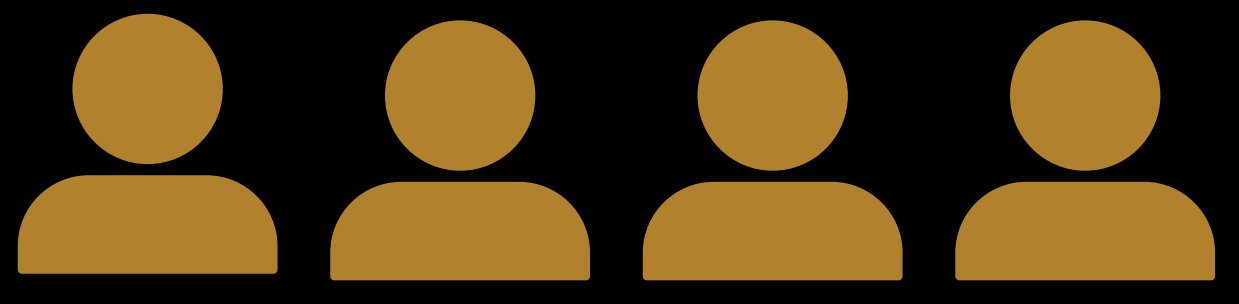
1 clove of garlic, 1 peperoni and summer truffle spread, 1 red pepper, rocket sprouts, slices of country bread

Preparation :

Peel the garlic. Put the oven in the grill position. Grill the pepper for 20 minutes. Let it cool to peel more easily. Cut it into strips. Remove the seeds and the white part inside. Season with salt and pepper, sprinkle with garlic, chop and drizzle with olive oil. Reserve in the fridge.

Toast your slices of bread. Once out of the oven you can proceed to the dressing, a generous layer of tapenade of peperoni and summer truffle, a few shoots of arugula, a few strips of peppers in oil.

TIAN DE LÉGUMES À LA TRUFFE



TIAN OF VEGETABLES WITH TRUFFLE



Préparation :

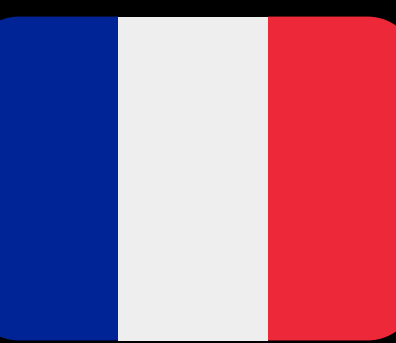
Chauffez l'huile de truffe avec les gousses d'ail émincées à l'aide d'une poêle, puis faites revenir les oignons émincés avec du sel de truffe et du poivre. Coupez les légumes en rondelles fines, et coupez la mozzarella en tranches. Placez les oignons dans le fond d'un plat à gratin. Placez les légumes dans le plat en alternant tomate, courgette, aubergine et mozza jusqu'à remplir tout le plat. Arrosez généreusement d'huile d'olive à la truffe, de sel de truffe et de poivre. Enfournez 1h à 200°C. Ajoutez en topping le basilic frais ! Dégustez !

Preparation :

Heat the truffle oil with the minced garlic cloves using a frying pan, then sauté the chopped onions with truffle salt and pepper. Cut the vegetables into thin slices, and cut the mozzarella into slices. Place the onions in the bottom of a gratin dish. Place the vegetables in the dish alternating tomato, zucchini, eggplant and mozza until you fill the whole dish. Sprinkle generously with truffle olive oil, truffle salt and pepper. Bake for 1 hour at 200°C. Top with fresh basil ! Enjoy !

Ingrédients pour 4 personnes :

2 courgettes d'environ 150g chacune, 1 aubergine d'environ 250g, 1 oignon jaune d'environ 100, 2 gousses d'ail, 2 mozzarella di bufala, 1 kg de tomates anciennes (équivalent à 3 tomates), quelques feuilles de basilic frais, sauce à la truffe d'été en format 180g, huile d'olive à la truffe noire & condiment sel et truffe déshydratée



Ingredients for 4 people :

2 zucchini about 150g each, 1 eggplant about 250g, 1 yellow onion about 100, 2 cloves of garlic, 2 mozzarella di bufala, 1 kg of old tomatoes (equivalent to 3 tomatoes), some fresh basil leaves, summer truffle sauce 180g, olive oil with black truffle & condiment salt and dehydrated truffle



BURGER TRUFFÉ

POUR/FOR 4 BURGERS

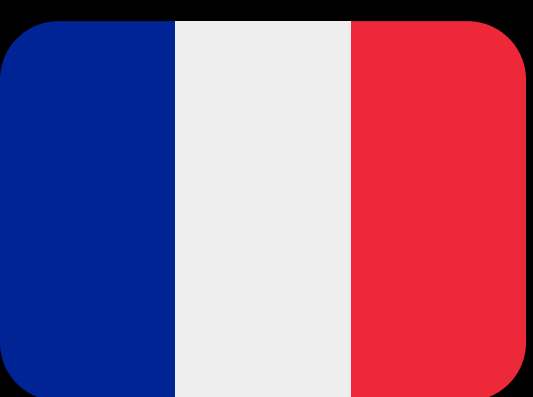
🕒 80 MIN

TRUFFLE BURGER



Ingredients pour 4 burgers :

Pain brioché, une sauce truffée : ketchup, mayonnaise ou moutarde à la truffe (au choix), steak haché boucher, cheddar à la truffe d'été en format 180g, roquette, tomate, 1 oignon rouge, cornichons et lamelles de truffes d'été



Préparation :

Commencez par découper l'oignon en morceaux et le faire caraméliser avec une noix de beurre truffé ou non. Ensuite faites dorer vos oignons quelques minutes et lorsqu'ils sont prêts mettez les de côté. Coupez votre tomate en tranches ainsi que les cornichons. Faites cuire vos steak hachés à la poêle. Après vous pouvez comment le dressage : mettez une couche de la sauce truffée que vous avez choisi sur le pain inférieur. Ensuite disposez dans l'ordre suivant : les oignons caramélisés, le steak haché, une couche de cheddar à la truffe, quelques lamelles de truffe d'été, 1 ou 2 tranches de tomates, quelques pousses de roquette, les cornichons et pour finir tartiner une fois de la sauce truffée choisie le pain supérieur Vous n'aurez plus qu'à passer vos burgers quelques minutes pour griller le tout.

Ingredients for 4 burgers :

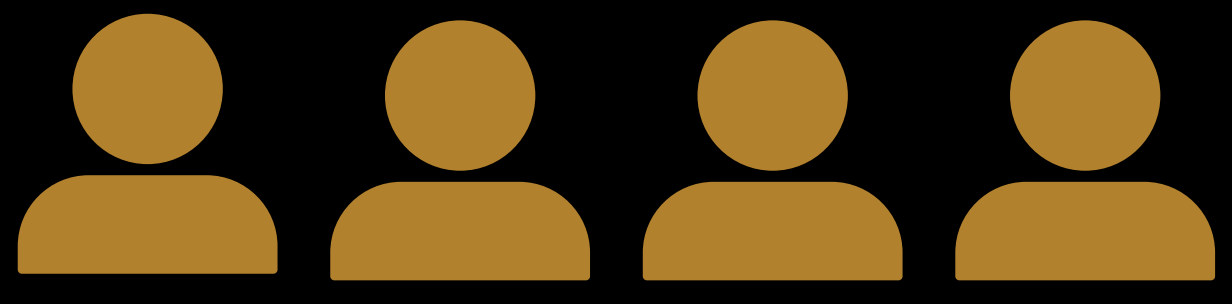
Brioche bread, a truffled sauce: ketchup, mayonnaise or moutarde with truffle (your choice), chopped steak, summer truffle cheddar in 180g format, arugula, tomato, 1 red onion, pickles and slices of summer truffles



Preparation :

Start by cutting the onion into pieces and caramelize it with a knob of truffled butter or not. Then brown your onions for a few minutes and when they are ready put them aside. Cut your tomato into slices and the pickles. Cook your chopped steak in the pan. After you can how the dressing: put a layer of the truffled sauce that you have chosen on the lower bread. Then arrange in the following ordre: caramelized onions, chopped steak, a layer of cheddar with truffle, a few slices of summer truffle, 1 or 2 slices of tomatoes, a few shoots of arugula, the pickles and finally spread once the truffled sauce chosen the top bread You will only have to pass your burgers a few minutes to toast.

POLENTA À LA TRUFFE



TRUFFLED POLENTA



Préparation :

Portez le bouillon et le lait à frémissement dans une casserole. Ajoutez la polenta en pluie et mélangez délicatement en la faisant gonfler environ 5 minutes.

Sortez là du feu, ajoutez les autres ingrédients, assaisonnez et mélangez bien. Réchauffez quelques instants sur le feu.

Servez sans attendre avec un peu plus de parmesan fraîchement râpé et un tour de moulin de poivre !

Preparation :

Bring the broth and milk to a simmer in a saucepan.

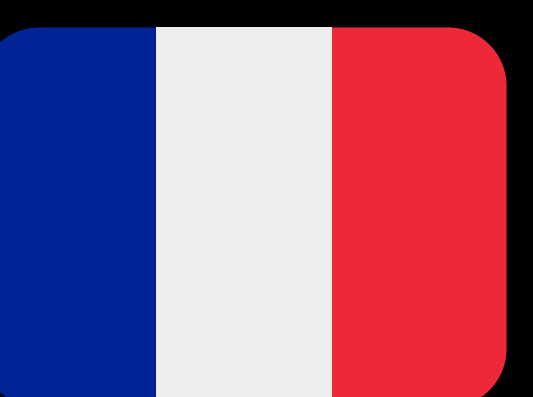
Add the polenta in the rain and mix gently making it swell about 5 minutes.

Remove from the heat, add the other ingredients, season and mix well. Heat a few moments on the heat.

Serve immediately with a little more freshly grated Parmesan and a round of pepper !

Ingrédients pour 4 personnes :

100 cl de bouillon de volaille, 60 cl de lait, une polenta à la truffe, 60 g. de beurre 2 cuillère à soupe d'huile à la truffe noire, 2 cuillerés de brisure de truffes d'été, 60g de parmesan râpé, 2 cuillères à soupe de crème fraiche, sel à la truffe et poivre



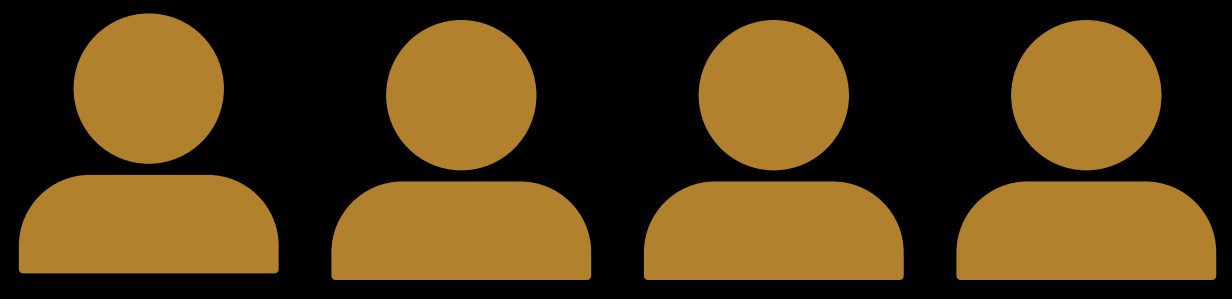
Ingredients for 4 people :

100 cl of poultry broth, 60 cl of milk, a truffle polenta, 60 g. butter 2 tablespoons of black truffle oil, 2 tablespoons of summer truffles, 60g grated parmesan, 2 tablespoons of fresh cream, truffle salt and pepper



FILET DE CABILLAUD TRUFFÉE

ET SES POMMES DE TERRE CONFITES



**COD FILLET WITH TRUFFLE AND ITS
CANDIED POTATOES**



Ingrédients pour 4 personnes :

4 dos de cabillaud (800 g environ),
800g de pommes de terre (rattes), 1
truffe entière, huile d'olive à la
truffe blanche, 80g de beurre, 4
brins de thym, brins de cerfeuil, 1
poignée de gros sel, sel et poivre

Préparation :

Rincez et séchez les pommes de terre. Coupez-les en deux dans l'épaisseur. Préchauffez le four th. 5/6 (160 °C).

Badigeonnez une plaque de cuisson d'huile à l'aide d'un pinceau. Ajoutez le gros sel et poivrez. Posez les moitiés de pommes de terre, côté chair sur la plaque. Parsemez-les de 50 g de beurre en parcelles et de brins de thym. Enfournez 1 heure 15. Retournez-les 30 min avant la fin de la cuisson. Essuyez les dos de cabillaud. Laissez fondre le beurre restant dans une poêle antiadhésive et faites revenir le poisson 2 min. Réduisez le feu et continuez la cuisson 2 min. Retournez le poisson et laissez-le cuire à nouveau 3 à 4 min environ sur feu moyen. Egouttez les dos de cabillaud, salez et poivrez-les. Arrosez-les d'un filet d'huile, avant de les servir parsemés de lamelles de truffe, de cerfeuil et accompagnés de pommes de terre confites.

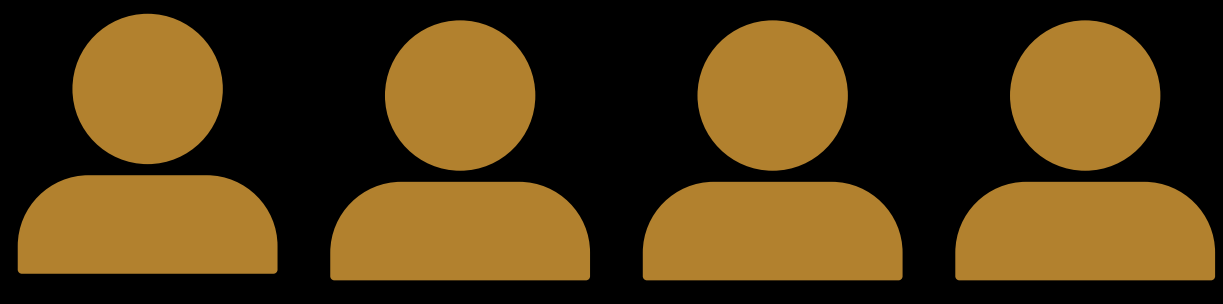
Preparation :

Rinse and dry the potatoes. Cut them in half in thickness. Preheat the oven th. 5/6 (160 °C). Brush a baking sheet with oil. Add the coarse salt and pepper. Place the potato halves, flesh side down on the baking sheet. Sprinkle them with 50 g of butter and thyme sprigs. Bake for 1 hour and 15 minutes. Turn them over 30 minutes before the end of cooking. Wipe the cod back. Melt the remaining butter in a non-stick skillet and sauté the fish for 2 min. Reduce the heat and continue cooking for 2 min. Turn the fish over and cook again for 3 to 4 min on medium heat. Drain the cod back, salt and pepper. Drizzle with oil, then serve sprinkled with slices of truffle, chervil and accompanied by candied potatoes.

Ingredients for 4 people :

1.2kg of beef tenderloin (tied but not barded), slices of summer truffles or Bianchetto in 80g format, 3 tablespoons of olive oil with black truffle, salt and pepper

FILET DE BOEUF À LA TRUFFE



BEEF FILLET WITH TRUFFLE



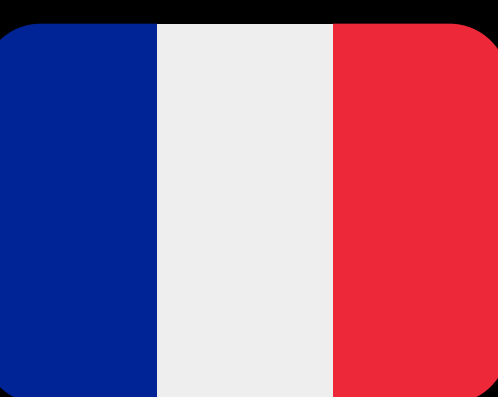
Préparation :

Sortez le filet de bœuf 1 h à l'avance du réfrigérateur afin qu'il soit à température ambiante au moment de sa cuisson.

Préchauffez le four th. 8 (240 °C). Huilez légèrement le filet de bœuf. Mettez-le dans un plat à rôtir. Enfournez 25 min. Une fois cuit, sortez le filet de boeuf et laissez-le reposer 10 minutes et coupez-le pour former des pavés. Ensuite déposez un gilet d'huile et quelques lamelles de truffes délicatement. Recouvrez avec une cloche pendant 5 minutes afin d'harmoniser les saveurs. Ensuite vous pouvez déguster.

Ingrédients pour 4 personnes :

1,2kg de filet de boeuf (ficelé mais non bardé), lamelles de truffes d'été ou Bianchetto en format 80g, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive à la truffe noire, sel et poivre



Preparation :

Remove the beef fillet 1 hour ahead of time from the refrigerator so that it is at room temperature when cooked.

Preheat the oven th. 8 (240 °C). Lightly oil the beef tenderloin. Place it in a roasting pan. Bake 25 min. Once cooked, remove the beef tenderloin and let it rest for 10 minutes and cut it into cobblestones. Then put a vest of oil and a few slices of truffles delicately. Cover with a bell for 5 minutes to harmonize the flavors. Then you can taste.

Ingredients for 4 people :

1.2kg of beef tenderloin (tied but not barded), slices of summer truffles or Bianchetto in 80g format, 3 tablespoons of olive oil with black truffle, salt and pepper



SAINT JACQUES SNACKÉES À LA TRUFFE

FOR 6 SERVINGS

🕒 10 MIN

SCALLOPS SNACKED WITH TRUFFLE



Ingrédients pour 6 portions :

6 noix de Saint Jacques, 1 truffe noire fraîche ou en lamelles, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à la truffe noire, 1 cuillère à café de sel à la truffe

Préparation :

Découpez la truffe en 6 tranches fine ou préparez 6 grosses lamelles et réservez. Préparez les noix de vos coquilles Saint Jacques aux truffes et au sel à la truffe. Dans l'huile d'olive, poêlez les noix de Saint Jacques de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez cuire une à deux minutes sur chaque face. Déposez les tranches ou lamelles de truffe sur le dessus. Puis en touche finale, parsemez de sel à la truffe, ainsi que, selon votre goût, quelques gouttes d'huile d'olive.

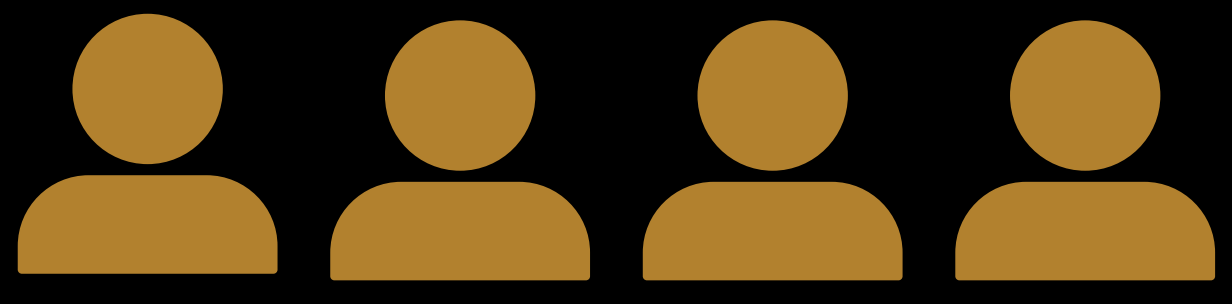
Ingredients for 6 servings:

6 scallops, 1 fresh or sliced black truffle, 1 tablespoon of olive oil with black truffle, 1 teaspoon of truffle salt

Preparation :

Cut the truffle into 6 thin slices or prepare 6 large slices and set aside. Prepare the nuts of your scallops with truffles and truffle salt. In the olive oil, fry the scallops on each side until golden brown. Cook for one to two minutes on each side. Place the slices or slices of truffle on top. Then as a final touch, sprinkle with truffle salt, as well as, according to your taste, a few drops of olive oil.

FROMAGE BLANC À LA TRUFFE



COTTAGE CHEESE WITH TRUFFLE



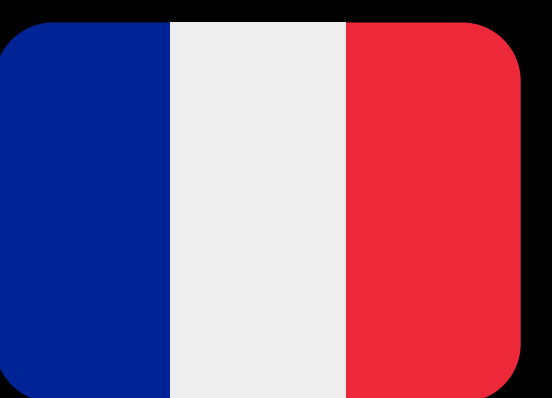
Préparation :

Mélangez le fromage blanc et les petits suisses. Parfumez ce mélange avec le sucre vanillé et du zeste de citron râpé (à doser selon votre goût). Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en quartiers dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le jus de citron et le sucre, à doser selon le degré de maturité des fruits. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un coulis homogène. Répartissez la préparation au fromage blanc dans 4 jolis verres un peu hauts. Lissez le dessus du fromage blanc, avant de verser le coulis de fraises. Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de miel d'acacia à la truffe d'été.

A déguster très frais.

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de fromage blanc, 6 petits suisses, 2 sachets de sucre vanillé, 1 citron, 600g de fraises, 1 à 2 cuillères à soupe de sucre, miel d'acacia à la truffe d'été



Preparation :

Mix the cottage cheese and the Swiss cheese. Flavor this mixture with vanilla sugar and grated lemon zest (to be dosed to your taste). Wash the strawberries, hull them and cut them into quarters in the bowl of a blender. Add the lemon juice and sugar, to be dosed according to the maturity of the fruit. Mix until you obtain a homogeneous coulis. Divide the cottage cheese mixture into 4 nice glasses. Smooth the top of the cottage cheese before pouring the strawberry coulis. Then add a tablespoon of acacia honey to the summer truffle.

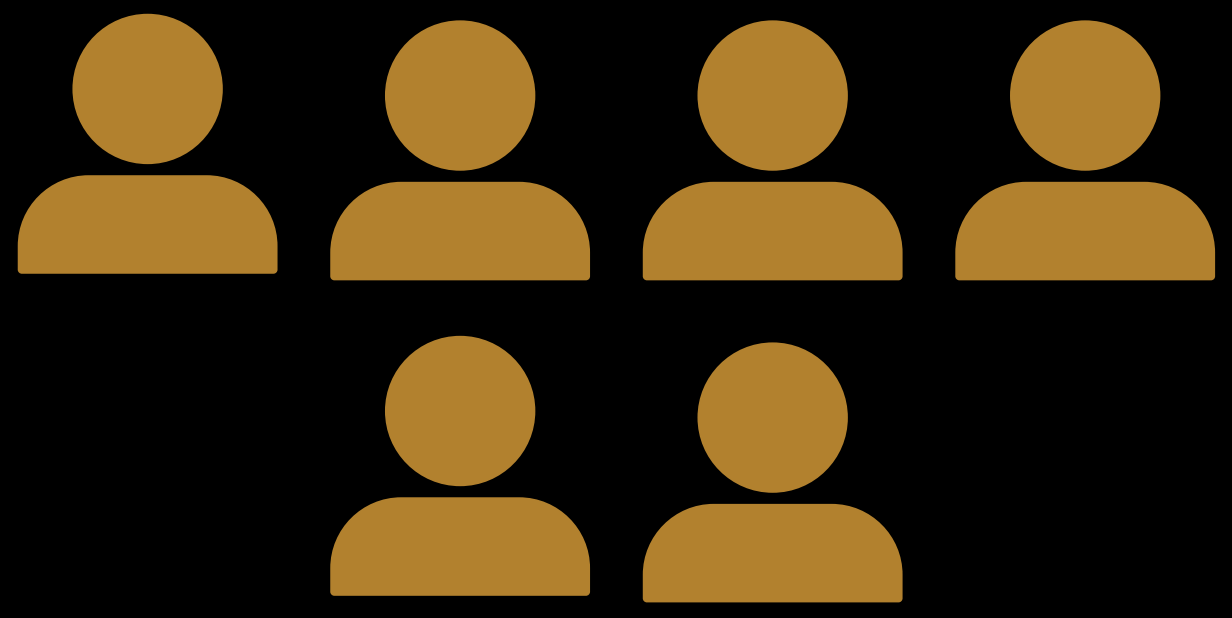
To taste very fresh.

Ingredients for 4 people :

250 g cottage cheese, 6 small Swiss, 2 sachets of vanilla sugar, 1 lemon, 600g strawberries, 1 to 2 tablespoons of sugar, acacia honey with summer truffle

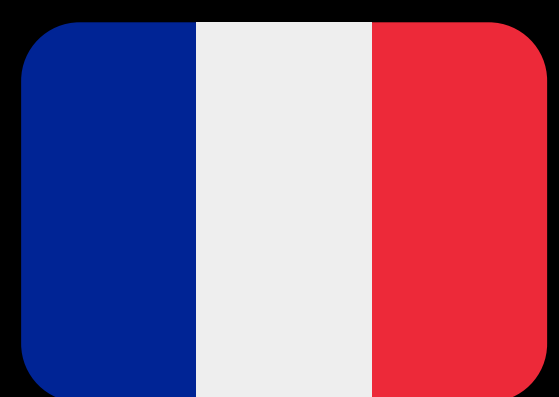


MOUSSE AU CHOCOLAT TRUFFÉ



15 MIN

TRUFFLED CHOCOLATE PUDDING



Ingrédients pour 6 portions :
200g chocolat noir, 6 oeufs, sel,
huile à la truffe noire

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ensuite, faites ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie. Hors du feu, incorporez les jaunes et le sucre. Battez les blancs en neige ferme. Puis ajoutez délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule. Versez dans une terrine ou des verrines. Puis laissez reposer au frais pendant 2h minimum. Agrémentez de sel et d'un filet d'huile à la truffe.

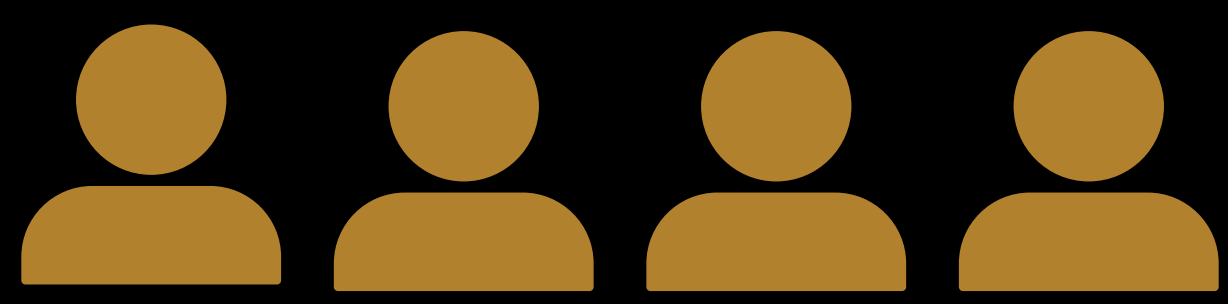


Ingredients for 6 servings:
200g dark chocolate, 6 eggs,
salt, black truffle oil

Preparation :

Separate the egg yolks from the egg yolks. Then, soften the chocolate in a saucepan over a double boiler. Off the heat, add the yolks and sugar. Beat the whites until stiff. Then gently add the whites to the mixture with a spatula. Pour into a terrine or verrines. Then let cool for a minimum of 2 hours. Add salt and a dash of truffle oil.

TIRAMISU À LA TRUFFE



15 MIN

TRUFFLED TIRAMISU

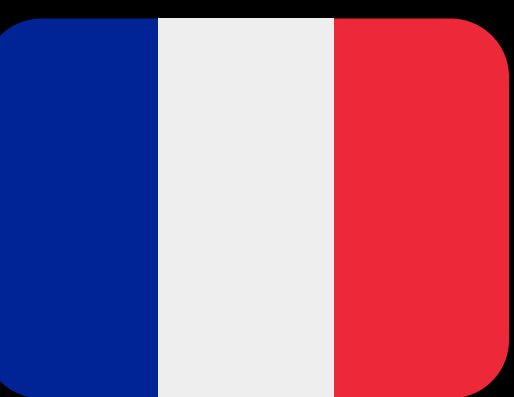


Préparation :

Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone. Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les au mélange précédent. Râpez la truffe à la mandoline. Trempez rapidement les biscuits dans le café. Rangez les boudoirs au fond des verrines, versez une couche de la crème à la mascarpone puis une couche de crème de noisette à la truffe d'été et parsemez de truffe râpée et renouvelez l'opération. Couvrez chaque verrine avec un film étirable et réservez au réfrigérateur au moins 3h avant de servir.

Ingrédients pour 4 personnes :

250g de mascarpone, 2 oeufs, truffe d'été entière 25g, 15cl de café, 50g de sucre en poudre, 100g de biscuits à la cuillère, crème de noisette à la truffe d'été



Preparation :

Separate the whites from the yolks. Mix the yolks and sugar until the mixture is white. Add the mascarpone. Beat the whites until stiff and incorporate them into the previous mixture. Grate the truffle with the mandolin. Quickly dip cookies in coffee. Store the boudoirs at the bottom of the verrines, pour a layer of mascarpone cream then a layer of hazelnut cream with summer truffle and sprinkle with grated truffle and repeat the operation. Cover each glass with a stretch film and refrigerate at least 3 hours before serving.

Ingredients for 4 people :

250g mascarpone, 2 eggs, whole summer truffle 25g, 15cl coffee, 50g powdered sugar, 100g spoon cookies, summer truffle hazelnut cream

