

PETITES LEÇONS DE CUISINE
À LA TRUFFE

BÉNÉDICTE DE KERCHOVE
MIREILLE ROOBAERT

Racine

Sommaire

PRÉFACE	9
TOUT SAVOIR SUR LES TRUFFES	
Les variétés de truffes	12
Comment acheter ?	16
Comment les conserver ?	16
Combien de temps les conserver ?	20
Comment les préparer ?	20
Comment les cuisiner ?	20
LES RECETTES	
LES INDISPENSABLES	23
Beurre de truffe	24
Crème de mascarpone truffée	27
Huile de truffe	28
LES AMUSE-BOUCHES	31
Blinis au caviar de truffe	32

Chausson truffé	34
Cromesquis aux truffes	37
Croque-truffe	38

LES ENTRÉES **41**

Bruschetta aux truffes	43
Cappuccino de châtaignes et truffes	44
Carpaccio de rattes et Saint-Jacques	46
Foie gras aux éclats de truffe	49
Millefeuille de foie gras et truffes	50
Minestrone truffé	52
Œuf à la « croque de truffe »	54
Œufs mimosa truffés	56
Paillasson de truffes et asperges vertes	59
Petite salade tiède de crosnes et marrons aux truffes	60
Ravioles aux truffes et foie gras	62
Saint-Jacques en coquille aux truffes	65
Salade folle aux truffes	66
Tartare de bœuf aux truffes	68
Tempura de légumes et crème de truffe	70

LES PLATS	73
Brandade de morue truffée	74
Brouillade aux truffes	76
Daube et macaroni truffés	78
Dos de cabillaud rôti aux truffes et pommes en robe de truffes	81
Galettes de topinambours et filets de poisson	82
Méli-mélo de poissons en papillote aux truffes	84
Papillote de volaille au jus de truffe	86
Pâtes aux truffes	88
Parmentier de canard aux truffes	91
Pigeon de la Drôme confit	93
Poulet frites revisité	94
Risotto de petit épeautre et filets de Saint-Pierre	96
Rougets aux truffes et poireaux	98
Souris d'agneau et gratin de cardons truffé	101
Tartare terre et mer	102
Waterzooï de poule à la crème de truffe	104
LES FROMAGES	107
Brillat-Savarin Royal	108

Duo de brie aux truffes 110

LES DESSERTS 113

Affogato 115

Brioche façon pain perdu 117

Café glacé Macchiato aux truffes 118

Charlotte au chocolat truffée 120

Coulant au chocolat et truffes 123

Crème brûlée aux truffes 124

Glace aux truffes 127

Île flottante aux truffes 128

Merveilleux aux truffes 130

Mousse de fromage blanc truffée façon Panna Cotta 132

Nage de fraises aux truffes 135

Riz au lait de mon enfance aux truffes 136

Tiramisu aux truffes 138

Truffes aux truffes 140

CARNET D'ADRESSES 142

PRÉFACE

Brosser le portrait de Bénédicte, « Belge » mais Provençale dans le cœur et dans son âme, femme d'actions et de challenges, serait long et compliqué tant les défis qu'elle a relevés sont nombreux et variés.

La « Bénédicte » d'aujourd'hui est une cuisinière qui, au travers de ses plats truculents et malicieux, raconte des histoires « truffées » de souvenirs d'enfance, de promenades provençales au beau milieu des chênes truffiers, un voyage au cœur du beau et du bon.

Sa cuisine onctueuse et précise rend familières ses saveurs et effluves pourtant originales et personnelles.

Il était logique que, respectueuse de son environnement, de la nature, elle se mit à la recherche du « trésor noir », la *Tuber Melanosporum*...

Devenue à son tour gardienne des secrets des rabassiers et maître cuisinière « es » truffe, elle nous livre ici sa passion et ses recettes qui, tout comme à moi, vous donneront envie de conquêtes (sur les marchés ou dans les truffières), d'aventures (la ruée vers l'or noir), ou tout simplement de cuisiner pour le plaisir et le partage.

Béné, je suis très fier de toi...

Ton ami,
Jean-Luc Rabanel
Chef deux étoiles du restaurant L'Atelier à Arles

TOUT SAVOIR SUR LES TRUFFES

Depuis l'Antiquité, on apprécie la truffe ou, doit-on dire, les truffes, pour leurs parfums subtils et rares... mais aussi pour leurs mystères ! La truffe est ainsi un champignon souterrain que l'on ne peut donc voir à l'œil nu, même si on peut en deviner des signes... Il se développe dans le secret de la terre, en symbiose, c'est-à-dire en association, avec un hôte sur lequel il vit. Sa naissance est le résultat d'une combinaison entre le sol, la pluie et l'arbre hôte... On ne peut donc pas en réalité parler d'une production, car c'est bien aléatoire.

Jadis, on recherchait les truffes avec un cochon (c'est d'ailleurs une gourmandise très appréciée des sangliers !). Aujourd'hui, on fait plutôt appel au chien, dressé ou éduqué pour trouver les truffes. Le chien recherche la truffe et flaire ses effluves.

LES VARIÉTÉS DE TRUFFES

On trouve des centaines de variétés de truffe dans le monde.

Cependant, seules quelques-unes sont consommées.

En France, la principale région de récolte est le Sud-Est, où l'on trouve près de 70 % de la production. Le marché de Richerenches est le premier marché d'Europe en volume.

Parmi toutes les espèces, 5 principales sont produites et commercialisées en France :



1. La truffe noire (*Tuber Melanosporum*)

On la nomme aussi « truffe du Périgord ». On la récolte de mi-novembre à mi-mars. Son parfum est une subtile odeur de sous-bois. En bouche, elle est moelleuse et a un parfum de radis noir et de noisette. Sa chair est noire avec de fines veinules.

2. La truffe Brumale (*Tuber Brumale*)

On la récolte de mi-novembre à mi-mars. Son parfum peut être agréable mais est souvent musqué et fort. En bouche, elle est amère et parfois terreuse. Sa chair est noire avec de grosses veinules, sa peau se décolle si on gratte.

3. La truffe de Bourgogne (*Tuber Uncinatum*)

On la récolte de septembre à décembre. Son parfum est une subtile odeur de champignon. En bouche, elle est moelleuse et a un parfum de noisette. Sa chair est brune avec des veinules blanches.

4. La truffe d'Été (*Tuber Aestivum*)

On la récolte de mi-mai à septembre. Son parfum est une légère odeur de sous-bois. En bouche, elle a un parfum léger de champignon.



Sa peau est noire avec de grosses verrues et sa chair est blanche à grise avec de fines veinules.

On trouve en France d'autres espèces, non commercialisées. Ces 2 dernières espèces sont étrangères mais commercialisées en France.

5. La truffe blanche du Piémont (*Tuber Magnatum*)

On la récolte d'octobre à décembre, quasi uniquement dans le Piémont. Elle a un périidium de couleur jaune sale, qui est lisse et doux au toucher. Sa chair est rose-brun clair avec de fines veinules. Son goût est fort et puissant.

6. La truffe de Chine (*Tuber Indicum*)

Elle ressemble à s'y méprendre à la *Melanosporum* mais elle n'a aucun goût...
On la commercialise en France mais elle n'y est pas produite.



LES ENTRÉES



BRUSCHETTA AUX TRUFFES

POUR 4 PERSONNES

CUISSON : 5 MN

PRÉPARATION : 5 MN

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain bruschetta (sans ail)

ou à défaut 2 ciabatta

2 boules mozzarella de bufflonne

4 truffes d'Été

Huile de truffe

Fleur de sel de Camargue

Poivre

MATÉRIEL

1 pinceau

Préchauffez le four. Prenez les bruschetta (ou ciabatta coupées en deux) et nappez d'un peu d'huile au pinceau. Réservez au chaud dans le four pour faire « toaster » légèrement.

Sortez la mozzarella et égouttez-la. Coupez-la en tranches. Faites des tranches épaisses de truffes d'Été.

Posez sur le pain chaud en alternant mozzarella et truffes. Versez un filet d'huile, poivrez, ajoutez de la fleur de sel et renfournez quelques secondes pour tiédir.

Servez immédiatement, accompagné d'une salade.

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES ET TRUFFES

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PAUSE : 1 NUIT POUR LA CRÈME AUX TRUFFES

PRÉPARATION : 10 MN

CUISSON : 20 MN

INGRÉDIENTS

1 truffe de Bourgogne
1 bocal de châtaignes au naturel
½ l de bouillon de poule
2 échalotes
1 noix de beurre
25 cl de crème liquide
100 g de mascarpone
Sel et poivre

MATÉRIEL

4 grandes tasses à café
1 cocotte
1 mandoline

La veille, faites infuser à froid la moitié de la truffe râpée dans la crème.

Réservez au frais.

Émincez les échalotes et faites-les suer dans une cocotte avec une noix de beurre. Ajoutez ensuite les châtaignes égouttées et épluchées, faites-les « compoter ». Ajoutez le bouillon de poule et faites réduire à petit bouillon. Turbinez ensuite finement et ajoutez le mascarpone.

Montez la crème aux truffes en chantilly ferme.

Rectifiez, si nécessaire, l'assaisonnement de la crème de châtaignes.

Servez dans des assiettes creuses, mettez au fond la crème de châtaignes puis le nuage de crème de truffe et finissez par un émincé de truffes râpées.

Servez immédiatement.



ASTUCE

Servez dans des tasses à expresso comme mise en bouche.



CARPACCIO DE RATTES ET SAINT-JACQUES

POUR 4 PERSONNES

CUISSON : 15 MN

PRÉPARATION : 10 MN

INGRÉDIENTS

1 vingtaine de rattes du Touquet ou pommes
de terre grenaille
8 noix de Saint-Jacques (sans corail)
1 truffe de Bourgogne
Vinaigre de truffe
Huile de truffe
Poivre
Fleur de sel de Camargue

MATÉRIEL

1 mandoline
1 cercle
Film plastique

Rincez et brossez les rattes. Cuisez-les dans de l'eau salée et vérifiez la cuisson. Ne les cuisez surtout pas trop. Arrêtez la cuisson en les rinçant à l'eau froide. Réservez-les. Coupez-les finement en lamelles.

Nettoyez et ébarbez les Saint-Jacques.

Coupez-les en fines lamelles dans l'épaisseur.

Réservez au frais sous film plastique.

Préparez la marinade : 3 c. à s. d'huile de truffe, 1 c. à s. de vinaigre de truffe, sel et poivre.

Dans une assiette, en vous aidant éventuellement d'un disque, présentez une alternance de Saint-Jacques, lamelles de truffe et tranches de rattes.

Nappez de la marinade et de fleur de sel de Camargue. Servez 5-10 mn plus tard quand la marinade aura très légèrement "cuit" les Saint-Jacques. Pour ceux qui préfèrent les Saint-Jacques crues, servez la marinade à part.



TEXTES ET RECETTES

Bénédicte de Kerchove

PHOTOGRAPHIES

Mireille Roobaert – www.mireilleroobaert.com

CONCEPTION GRAPHIQUE ET MISE EN PAGE

Nathalie Jolie – www.visucy.com

Certaines recettes de Bénédicte de Kerchove illustrées par Mireille Roobaert ont fait l'objet d'une précédente édition aujourd'hui épuisée. Tous droits réservés.

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© **Éditions Racine, 2021**

Éditions Racine, Tour & Taxis - Entrepôt Royal

Avenue du Port, 86C / bte 104A

B-1000 Bruxelles

D. 2021. 6852. 27

Dépôt légal : novembre 2021

ISBN 978-2-39025-182-8

Imprimé en Europe