

Quelques recettes

Vous pouvez utiliser les truffes de Louise dans vos terrines. Ajoutez, dans ce cas, quelques cuillérées de jus truffées ainsi que quelques truffes dans votre préparation.

Mousse de foies de volaille aux truffes de Louise

600 g de foies de volaille

1 pot de truffe de Louise

200 g de beurre salé (sorti à l'avance)

1/2 litre de vin blanc sec

un soupçon de poivre

faire tremper une heure au moins les foies de volaille dans de l'eau salée. Egoutter soigneusement. Dans une casserole, amener le vin à ébullition. Y jeter les foies et ajouter 1 cs de jus de truffes. Dès que l'ébullition reprend, compter 3 minutes précisément et sortir rapidement les foies à l'écumoire pour les égoutter. Laisser refroidir. Passer au mixer en incorporant les truffes de Louise, le beurre ramolli, 2 cs de jus de truffe et 2 cs de jus de cuisson des foies, un peu de poivre. Lorsque le mélange est bien homogène, verser dans une jolie terrine en tassant bien. Mettre au frais.

Sauce aux truffes de Louise

Couper les truffes de Louise dans de la crème fraîche.

Laisser en attente au frais quelques heures.

Flamber votre viande préalablement grillée (au four ou à la poêle) avec l'alcool des truffes.

Mettre la viande sur le plat de service

Déglacer votre plat avec la crème truffée et napper la viande de cette sauce. Servir aussitôt.