

Recette de la Sauce à la Truffe Maison

Ingrédients

- 200 ml de crème liquide entière (30% MG)
- 1 cuillère à soupe de brisures de truffe noire ou 1 truffe fraîche râpée
- 1 échalote ciselée finement
- 20 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à café d'huile de truffe (optionnel, pour renforcer le goût)
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Une petite casserole
- Une spatule en bois ou un fouet
- Un couteau d'office
- Une planche à découper

Étapes de préparation

- Faire fondre le beurre dans la casserole à feu doux et y faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Verser la crème liquide et laisser réduire légèrement pendant 3 à 5 minutes à feu moyen.
- Ajouter les brisures de truffe (ou la truffe râpée) et mélanger délicatement.
- Incorporer l'huile de truffe si souhaité, puis assaisonner avec le sel et le poivre selon votre goût.
- Laisser infuser à feu très doux pendant 2 minutes avant de servir.

Conseils de dégustation

- Idéale pour accompagner des pâtes fraîches, un risotto ou une viande rouge grillée.
- Servir immédiatement pour conserver toute la puissance aromatique de la truffe.
- Ne pas faire bouillir la sauce une fois la truffe ajoutée pour préserver ses arômes délicats.