



Le PERLAGE de TRUFFE est un autre nouveau produit fruit d'années de recherche.

Le Caviar de truffe est produit à partir du jus de truffe noir, qui s'obtient la truffe par l'extraction directe pendant sa cuisson. Ce jus très succulent

est "sphérifié" par l'intermédiaire d'une technique très complexe qui le transforme en petites sphères ou perles au goût de truffe, semblable par sa couleur et sa consistance au caviar.



FULVIO SICCARDI CHEF



www.ilovetruffle.com

grafica K&PV-publitalia



LES NOUVELLES FRONTIÈRES DE TRUFFE



Le Perlage de Truffe

TATAKI DE THON AU BEURRE TRUFFE' (APÉRITIF)

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de filet de thon coupé en bâtonnets
20g + 20 g de "Beurre aux truffes – Tartuflanghe"
20 g de mascarpone assaisonné avec:
peu de sel et ciboulette, une goutte de citron et deux gouttes de "Oro in Cucina huile à la truffe noire – Tartuflanghe"
"Perlage de Truffes – Tartuflanghe"

Faire rapidement sauter dans une poêle à feu vif le thon de chaque côté avec le beurre aux truffes, faire tout de suite refroidir dans l'eau et glaçon et faire sécher. Etaler avec un pinceau le reste du beurre aux truffes fondu sur le thon.

Finition:

Couper 4 morceaux de thon et les mettre sur un plat ou cuillère dans le sens de coupe, mettre dessus une cuillère de mascarpone et le Perlage de truffes pour finir et décorer un peu de ciboulette coupée.

MOUSSE DE POMMES DE TERRE ET CREME DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES

Ingrédients pour ½ l. siphone

200 de pommes de terre épluchées et coupées en dés
1 échalote ou oignon blanc nouveau
50 g de "Crème de cèpes e truffe – Tartuflanghe"
Sel, poivre
2,5 dl d'eau
2,5 dl de crème liquide
40 g de beurre
40 g de fromage parmesan râpé

Faire fondre le beurre et faire sauter l'échalote hachée, ajouter les pommes de terre et les faire devenir moelleuses. Ajouter les liquides et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terres deviennent tendres- Ajouter la crème de champignons, saler et poivrer et joindre le parmesan. Battre et passer, mettre dans le siphone la crème obtenue, fermer et mettre une charge.

Finition:

Servir chaude dans verre transparent avec à côté une petite cuillère de "Perlage de truffe". Faites des toasts de pain croustillants et y mettre la crème dessus.

LE VEAU EN TROIS: CRU, MARINE ET CUIT ROSE

Ingrédients pour 4 personnes

1) **CRU**
160 gr. de cuisse de veau cru
20 ml de jus de citron
2 g de pâté d'anchois
50 g de ricotta
10 g de parmesan râpé
1 goutte de "Oro in Cucina – huile de truffes noires Tartuflanghe"
Sel, poivre
Huile extra vierge d'olive
Brunoise de céleri, carotte e radis
Petite salade pour décorer
"Perlage de truffes – Tartuflanghe"

Battre la viande et l'assaisonner avec le jus de citron sel et poivre et la farcir avec la ricotta assaisonnée avec le parmesan, sel et huile aux truffes. Former une boule et décorer avec le Perlage de Truffe.

2) MARINÉ

160 gr. de viande cru de veau mariné avec épices sel et sucre pendant 2 jours
20 g de salade mélangée
20 g de parmesan coupé en feuilles
60 ml. d'émulsion de citron et parmesan
Ciboulette
1 goutte de "Oro in Cucina – huile de truffes noires Tartuflanghe"
Huile d'olive extra vierge
Carotte coupée à la julienne

Couper à la machine 4 tranches par personne et les étendre dans la longueur avec les extrémités posées

l'une sur l'autre, mettre de la salade sur toute la longueur et mettre les feuilles de parmesan. Enrouler la viande sans trop la serrer.

3) CUIT ROSE

120 gr. de veau a lait cuit sous vide à la vapeur a 75° et 48° au coeur.
Sauce Cavour: mayonnaise faite dans un robot avec du vinaigre, vin blanc, sel, oeufs entiers, sale, 1 goutte d'huile de truffe et des concombres hachés dans le vinaigre, câpres, petits oignons, persil et anchois.
Fleur de câpre pour décorer.
Tomates coupées en petits bâtons pour décorer

Couper avec la machine 5/6 tranches de veau par personne former une sorte de rose.

Finition: Dans un plat rectangulaire allongé mettre d'abord les boules de viande cru, les légumes assaisonnés avec un peu d'huile et quelques feuilles de petite salade, saler en surface avec du sel savoureux et arroser avec un peu d'huile. Au milieu des spirales de veau mariné, assaisonner avec l'émulsion et finir avec quelques feuilles de salade pour décorer et une pointe de carottes coupées à la julienne.
Finir con la rose de veau de lait, assaisonné avec la sauce Cavour et la fleur de câpre.

"OEUF EN CAGE" AVEC CREME DE LAIT ET TRUFFES NOIRES NOH2O

Ingrédients pour 6 personnes

6 Oeufs frais
300 ml. de crème liquide
200 ml de lait entier
80 gr. de parmesan
2 gr. de truffe noire déshydratée NOH2O
3 gouttes de "Oro in Cucina huile de truffes noires Tartuflanghe"
Sel
50 g de beurre
4 feuilles carrées de papier environ 20 cm (papier transparent spécial four)
Fil de cuisine pour les rôtis
4 moules en aluminium pour la crème caramel

Faire cuire les oeufs entiers au four a vapeur pendant 0 minutes à 62° et les faire refroidir dans l'eau et un peu de glaçons.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole,

NB: en général les oeufs sont servis avec des toasts de pain pour rendre le plat plus croquant.

ajouter les truffes noires NOH2O hachées faire chauffer rapidement.

Fouetter les liquides avec 50 g de parmesan, sel et une cuillère de maïzena et ajouter au beurre truffé. Faire bouillir et faire refroidir avec de l'eau et des glaçons.

Mettre le papier pour le four sur les bords des moules et le maintenir ferme avec la main gauche de façon à pouvoir y mettre une petite louche de crème, casser l'oeuf à l'intérieur comme s'il était frais. Le saler et le recouvrir avec une autre petite louche de crème, pulvériser avec le reste de parmesan. Fermer en forme de fleur le sachet et le fermer avec le fil de cuisine en faisant qu'un seul noeud mais bien serré.

Finition:

Préchauffer le four à 200° et faire les oeufs pendant 7 minutes. Les servir rapidement dans un plat creux, enlever le fil de cuisine en laissant à votre hotes le plaisir de découvrir ce qu'il y a à l'intérieur.

