

AMTB	Association du Marché aux Truffes de Bonvillars
APRTS	Association pour la Première Région Truffière de Suisse
GIVT	Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture



Noms des truffes vendues sur les marchés Suisse :

Truffe d'été	" la Saint-Jean "	tuber aestivum
Truffe d'automne	" la Bourguignonne "	tuber uncinatum
Truffe méésentérique	" La Lorraine "	tuber méésentérique
Truffe brumale	" La Brumale "	tuber brumale
Truffe du Périgord	" la Périgourdine "	tuber mélanosporum
Truffe d'Alba	" La Blanche "	tuber magnatum pico

Les Truffes fraîches se conservent dans une boîte et emballées dans du papier de ménage ou un linge. Le couvercle sera fermé, mais pas hermétiquement.

Il faudra changer régulièrement le papier ou le linge afin d'éviter la moisissure. (2 jours)

Les œufs sont les bienvenus dans la boîte pour gérer le surplus d'humidité, capter les arômes des truffes et vous permettre de faire une bonne omelette tous les 3 jours, sans truffes !

La Congélation, à l'exception de la truffe blanche, permet de conserver les truffes emballées sous vide jusqu'à six mois. Les beurres et les crèmes truffées se congèlent très bien.

La Crème s'obtient à partir de truffes préalablement râpées et mélangées à de la crème entière, prévoyez 50% du poids pour l'Uncinatum, Blanche 25 %, Mélano 35%

Le Beurre s'obtient à partir de truffes préalablement râpées et mélangées à du beurre, prévoyez 10 % pour la Blanche, Uncinatum 30%, Mélano, 20 %, Lorraine 15 %

L'Huile s'obtient à partir de truffes entières déposées dans de l'huile durant 5 à 6 jours au frais, vous pourrez reprendre les truffes pour les consommer rapidement.

Sachez que le 99 % des huiles de truffes du marché contiennent des arômes de truffe, mêmes naturels, qui sont fabriqués sans truffes, avec des agents fixateurs allergène.

Attention! Les truffes n'aiment pas la cuisson. Il faut incorporer vos préparations à moins de 60 degrés au moment de servir et profiter ainsi de tous leurs arômes !

Quantités : comptez 15 gr. par personnes avec uncinatum, 10 gr. avec mélano et 5 gr. avec la blanche.

Règles et conseil pour l'achat :

Etre vigilant à la fraîcheur, la truffe doit sentir bon et doit être à maturité.

Elle doit être très ferme et dure.

Assurez-vous de l'espèce et de la propreté !