

Ne passez plus pour une truffe

On dit d'elle qu'elle excite les sens. Ce que l'on sait, c'est qu'elle excite les cochons qui rêvent à des truies en chaleur en la reniflant. La truffe. Elle passionne aussi les cochons qui sévissent en cuisine, qui pour jouir de ses effluves, n'ont pas besoin d'être un cordon-bleu. Ni d'avoir une bourse bien remplie: au prix actuel, –les truffes s'échangent à moins de 700 euros le kilo–, on peut se faire plaisir avec un spécimen d'une vingtaine de grammes. Encore faut-il avoir l'occasion de flâner sur les marchés locaux (Carpentras, Lalbenque, Richerenches, et quantité de communes trufficoles dans le Sud-Est comme dans le Sud-Ouest de la France). Avant de la déguster, quelques règles à respecter.

Règle numéro 1: la truffe se consomme avant tout fraîche et s'achète comme telle.

Règle numéro 2: pas de panique, le diamant noir, quintessence d'une cuisine élitiste, sait aussi se mettre à la portée des nuls aux fourneaux. Les plus démunis peuvent même prendre des cours de cuisine thématiques qui sont légion dans les régions trufficoles. La saison s'étire jusque fin février.

Règle numéro 3: la truffe se conserve une semaine tout au plus, au frais. On peut la placer dans une boîte en plastique avec des œufs, mais comme le précise Pierre Corre, chef cuisinier à l'Auberge de la Truffe de Sorgues (Dordogne), «ce sont surtout les coquilles qui capteront les arômes». On peut aussi la placer avec le riz du risotto, les tagliatelles fraîches...

Ceux qui, sortis d'un week-end truffier, reviennent les poches pleines peuvent éventuellement la congeler. Saisie par le froid, la truffe se conserve un an. Prudence, dès sa sortie, elle devient molle et spongieuse. La cuisiner de suite, en risotto, en omelette, en purée.

Règle numéro 4: avant de se mettre en selle, se munir de l'indispensable mandoline, l'appellation poétique de la



Cours de cuisine à l'Auberge de la Truffe à Sorgues en Dordogne. PHOTO RODOLPHE ESCHER

râpe à truffes. L'appareil permet de produire des lamelles aussi fines que du papier à cigarette.

«Il y a ceux qui veulent absolument de la truffe et ceux qui préfèrent manger les produits frais dans de bonnes conditions.» Inutile de préciser que Gina Tré-

Ceux qui, sortis d'un week-end truffier, reviennent les poches pleines peuvent éventuellement la congeler. Saisie par le froid, la truffe se conserve un an.

vier ne conseille pas la congélation. A deux pas du marché aux truffes de Carpentras, la restauratrice dispense des ateliers dans sa maison d'hôtes (www.maison-trevier.com) avec vue sur son jardin. «Ne faites pas cuire la truffe, prévient-elle, elle perd tout son arôme». Pour préparer ses caillettes aux côtes de blettes, «ce légume se marie parfaitement avec la truffe», elle fait cuire épinards, blettes et viande avant de les

assembler avec quelques brisures de truffe dans une crépinette. Le temps de faire fondre la crépinette au four, déguster.

En Dordogne, on pratique une cuisine plus soumise à la pesanteur d'un terroir gourmand: magret de canard à la royale (truffe et foie gras), histoire de s'en mettre

plein les mirettes et la panse. Mais à l'Auberge de la Truffe, le cours se déguste avec les yeux, on ne met la main à la four-

chette qu'à la fin, pour goûter. L'hôtel La Mirande à Avignon prodigue des cours plus sophistiqués où l'on ne lésine pas sur les quantités. Normal, le week-end tout compris (cavage –c'est-à-dire récolte– pique-nique, cours, déjeuner) coûte plus de 600 euros. Le chef, Jean-Claude Altmayer, apprend à préparer des coquilles Saint-Jacques truffées sur lit de poireaux, en luttée (recouvertes de pâte feuille-

tée). Plaisant.

Tout le monde n'ayant pas les moyens de s'offrir ce genre de plaisir, voici quelques recettes toutes simples.

Ceux qui n'ont jamais goûté peuvent commencer par le toast de lamelles de truffes rehaussées de fleur de sel.

Huile de truffe

Pour la/les conserver, plonger la ou les truffe(s) entière(s) ou en lamelles dans de l'huile d'olive –certains préfèrent l'huile de tournesol ou de pépins de raisin. Durant une semaine, l'huile va s'imprégner des arômes du champignon, tout en le conservant. Idéal pour assaisonner des plats même après qu'on a bouillotté sa truffe.

Le beurre de truffe

Laisser mollir du beurre que l'on prendra plaisir à malaxer avec des brisures de truffe. Le reconstituer pour s'en servir à loisir sur des patates chaudes ou en tartines.

L'irremplaçable brouillade
Battre au fouet œufs et truffe

en morceaux. Réserver quelques lamelles. Les verser dans une casserole où chauffe un fond d'huile d'olive. Remuer sans cesse.

Dès que les œufs sont cuits à votre convenance, décorer des lamelles. Pas besoin d'aller chercher plus loin.

Pâtes à la truffe

Sur des tagliatelles fraîches al dente, un filet d'huile d'olive truffée, de la truffe découpée en julienne, une pincée de sel.

Purée

Patates, topinambours, céleri-rave, cardon, blettes... La truffe se marie à ravir avec les légumes de la terre.

Le fromage truffé

Ouvrir un brie moelleux dans la longueur. Parsemer le fromage de lamelles et de brisures. Refermer. Laisser quelques jours emmaillotté dans du film transparent. Marche aussi avec du Brillat-Savarin.

— LAURE NOUALHAT