



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

Coasts aux truffes fraîches

La Recette de
Françoise

Ingrédients :

50 g de truffe
50 g de beurre

Pain de campagne
Sel

La Recette :

Beurrer de petites tranches de pain de campagne. Étaler suffisamment de truffe hachée pour ne plus voir le beurre. Ajouter un peu de sel et réchauffer à four doux, 70°C maxi. Servir immédiatement avec un bon vin ou du champagne.

Les conseils de Françoise:

La truffe perd ses arômes à la cuisson, aussi est-il préférable de la consommer fraîche. Elle se marie bien avec les produits gras et les œufs qui captent son parfum.

Apéritif du Haut agenais Périgord



Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale