

1 - Localisation géographique



La Truffe de Bourgogne se récolte notamment dans les régions de l'Auvergne, la Franche Comté, la Bourgogne, la Champagne Ardenne, la Lorraine. On la trouve aussi dans d'autres régions à des altitudes différentes ainsi qu'en Belgique, Allemagne, Luxembourg, Suisse, Italie etc.... C'est une truffe qui aime l'ombre et la fraîcheur.

2 - Habitat de la truffe de Bourgogne

La Truffe de Bourgogne est un champignon qui vit en symbiose* avec un arbre tel que le chêne, le noisetier, le charme, le pin noir d'Autriche... Cette union s'effectue par l'intermédiaire de mycorrhizes** sur le système racinaire.

La Truffe de Bourgogne peut provoquer l'apparition de zone où il n'y a pas de végétation que l'on qualifie de «brulés».

*Symbiose : du grecque *symbiosis* = vie en commun

**Mycorhize : du grecque *Mukês* = champignon et *rhiza* = racine

4 - Cuisine

Cuisiner la Truffe de Bourgogne vous donnera des satisfactions incomparables à condition de respecter quelques règles.

Tout d'abord, sachez que :

1 / La truffe de Bourgogne peut être cuisinée à l'apéritif, en entrée, dans des plats principaux, des salades, avec du fromage et... même en dessert !

2 / Il est toujours préférable de cuisiner la truffe de Bourgogne fraîche.

Pour profiter au mieux de son parfum, il suffit de :

la placer avec les mets à préparer 24 à 48 heures, dans un récipient hermétique.

3 / Ne jamais la cuire



longuement, mais selon les recettes, la laisser crue ou la faire «infuser».

4 / Les corps gras fixent le parfum de la truffe de façon optimale (crème, beurre, lait, huile neutre),

5 / Pommes de terre ou pâtes captent parfaitement le goût puisant de la truffe de Bourgogne,

6 / Le céleri cru la met en valeur dans une salade,



Fiche ITCE (épuisée)



La race du chien n'a pas d'importance pourvu qu'il soit dressé et motivé.

3 - Recherche

La période de récolte est soumise à réglementation. La truffe arrive à maturité de la mi-septembre à la fin janvier. Le concours d'un animal est obligatoire, ce qui donne l'assurance d'avoir des truffes mûres.

La récolte à la pioche est formellement interdite par des arrêtés préfectoraux.

Conseils dispensés par Jean-Luc Barnabet, restaurateur à Auxerre (03 86 51 68 88).

7 / Le parmesan et le gruyère, en toute petite quantité, agit aussi comme révélateur, dans les macaronis, par exemple,

8 / La truffe de Bourgogne parfume à merveille les oeufs, volailles, viandes, poissons...

Attention de ne pas cuire les truffes avec les denrées qui ont été préalablement infusées pendant 6 à 24 heures. Il est préférable de les séparer pour la cuisson et de les assembler au moment de servir avec une sauce d'accompagnement truffée et à peine chauffée.



www.truffiere.org