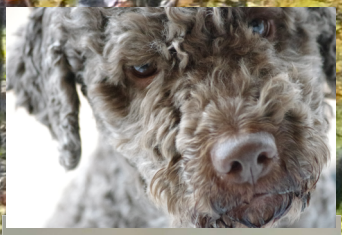


Domaine Armelle et Bernard RION

Propriétaires - Récoltants en Bourgogne

8 Route Nationale F21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE

Téléphone (33) 03 80 61 05 31 Fax (33) 03 80 61 34 60

rion@domainerion.fr www.domainerion.fr

Toutes nos truffes sont ramassées grâce au flair du chien, ainsi nous sommes sûrs de leur maturité. Elles sont récoltées principalement en automne, ce sont des « *tuber uncinatum-aestivum* » plus communément appelée « *truffe de Bourgogne* » : leur péridium (écorce) est noir et la chair, chocolat au lait. Tout se mange! Elle se déguste crue ou légèrement cuite. Il faut la mettre en contact avec les aliments à corps gras pour qu'elle développe tous ses arômes.

La truffe donne une partie de son parfum en restant au contact des aliments que vous désirez cuisiner. Si vous enfermez vos truffes pendant 24h dans une boite hermétique avec des oeufs, le jaune d'œuf aura déjà le goût de truffe. Toutes les préparations à base de beurre ou de crème permettent d'exhaler les parfums de truffes.

Nos truffes peuvent se conserver plusieurs années grâce à l'alcool. Vous pouvez ouvrir le bocal, prendre une truffe ou un morceau de truffe, refermer le bocal puis conserver à nouveau pendant plusieurs années. A utiliser dans diverses recettes impliquant une cuisson de plus de 20 minutes.

Terrine à la truffe de Bourgogne 500g de filets de poulet, 500g de porc gras et maigre (ou chair à saucisse), 4 oeufs, 30cl d'alcool à la truffe, 60g de truffes à l'alcool, sel, poivre - Hacher la viande et les truffes, mélanger tous les ingrédients, tasser le mélange dans une terrine qui peut aller au four, faire cuire au bain marie à four chaud 200°C pendant 35 mn.

Rôti de veau à la truffe Ouvrir un rôti de veau en deux comme un portefeuille, mettre du lard fumé tranché fin sur toute la surface, puis sur un côté les truffes à l'alcool tranchées. Refermer le rôti en le ficelant. Faire rôtir la viande avec deux oignons dans un mélange de beurre et d'huile. Saupoudrez d'une cuillère de fécule de maïs. Retournez, flambez avec l'alcool truffé, arrosez d'un verre de vin blanc et de deux verres de fond de veau. Ajoutez quelques petits morceaux de truffes dans la sauce, laisser mijoter à couvert environ 30 mn selon la taille du rôti. On peut faire cette recette avec du lapin, du porc, des viandes blanches... (selon la viande on n'utilisera pas forcément le lard fumé).

Omelette Issoise 15 œufs, 70g de truffes fraiches émincées et 50 cl de crème - Cassez vos oeufs la veille et mélangez-les avec 50g de truffe, salez et poivrez légèrement. Au moment de préparer votre omelette, faire bouillir la crème et ajouter les 20g de truffes restant, saler. Laisser infuser quelques instants. Faire cuire votre omelette bien baveuse, arroser de crème truffée.

Brie aux truffes Faire un beurre de truffe à 25% (25g de truffes pour 100g de beurre non salé). Ouvrir dans l'épaisseur un brie à point et tartiner de beurre de truffe au milieu, refermer et laisser affiner 2 jours.

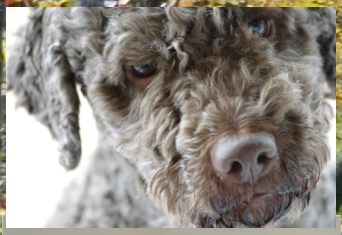
Truffe en papillote Entière et pelée, bardée de lard fumé tranché fin : cuisson 2'30" au micro-ondes encore congelées. On peut congeler les truffes en papillotes et les servir ainsi toute l'année en mise en bouche : c'est magnifique !

Chèvres chauds truffés 60g de truffe, 6 petits fromages de chèvre demi-frais - Découper les fromages en deux dans le sens de la hauteur, poser les truffes émiettées, recouvrir de l'autre moitié du fromage, bien refermer les bords, laisser infuser 24h. Puis poser le fromage sur le pain, arroser d'un peu d'huile de truffe, passer à four chaud pendant quelques minutes. Servir avec une salade de mâche assaisonnée avec de l'huile de truffe ou de noisette. Vin : un jeune Chambolle Musigny.

Potage aux truffes 1 litre de bouillon de pot-au-feu, une pomme de terre en cubes, des morceaux de jambon de Paris en cubes, 60 g de truffes en lamelles, du fromage (par exemple du Reblochon), deux c. à s. de madère, persil plat - Ajouter dans le bouillon de pot-au-feu deux c. à s. de madère, faire cuire la pomme de terre dans le bouillon. Dresser les assiettes en alternant truffes, jambon et fromage, arrosez de bouillon, disposez les pommes de terre et le persil plat, servir bien chaud.

Truffière de fromage frais 1 truffe de 30g et un fromage frais de 125g - Mélangez délicatement à la cuillère le fromage frais avec la truffe fraîche râpée. Servir le lendemain, sur du pain de campagne à l'apéritif ou au moment du fromage.

Ne pas jeter sur la voie publique - Printpascher.com
R.C.S. Nuits D 330 712 753 84 D 11 Siret 330 712 753 00012



Domaine Armelle et Bernard RION

Propriétaires - Récoltants en Bourgogne

8 Route Nationale F21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE

Téléphone (33) 03 80 61 05 31 Fax (33) 03 80 61 34 60

rion@domainerion.fr www.domainerion.fr

All our truffles are collected thanks to the natural skills of our dogs, the *Lagotto Romagnolo*, thus, we are certain of their good maturity. The Burgundy Truffle or «*Tuber uncinatum-aestivum*» is collected in autumn. Outside it's black with a grainy peridium and its flesh is brown.

The truffle shares its aroma by contact with food, butter or cream. For example, if you put a full egg and a truffle in a hermetic box for 24 hours, the yolk of the egg will smell of truffle. To preserve all its flavors, cooking at high temperature is to be avoided.

Combined with alcohol, truffles can be kept several years. You can use one or part of a truffle at a time and close the jar afterwards with no risk to the truffles as long as they remain soaked in alcohol. Preserved in this manner, they can be cooked for 20 minutes minimum and used in various recipes.

Terrine à la truffe de Bourgogne *Ingredients:* 500g of chicken fillet, 500g of pork, 4 eggs, 60g of Burgundy truffles in alcohol, 10 cl of truffled-alcohol, salt and pepper. *Preparation:* Mince the meat and the truffles, mix all the ingredients together. Pour the mixture in a ceramic dish, compress it and bake in oven at 200° for 35 min in a water bath. Wait for the terrine to cool down before serving.

Brie aux truffes *Ingredients:* 25 g of Truffles for 100g of unsalted butter, 1 Brie. *Preparation:* Mix the truffles and the butter together. Cut the Brie crosswise and spread the butter on the lower part of the cheese. Close and leave it for 2 days before tasting.

Truffe en papillote *Preparation:* Use whole peeled truffles with smoked bacon thinly sliced. These truffles can be frozen in foil then cooked frozen in the microwave for 2.30 min and be ready to be served at any time of the year as appetizers.

Chèvres chauds truffés *Ingredients:* 60g of minced truffles, 6 small goat cheeses *Preparation:* Cut the cheeses in two crosswise. Put the minced truffles on one side of the cheese and cover with the second half. Leave them for 24h. Then put the cheese on a piece of bread, sprinkle with a dash of truffle oil and bake in hot oven for a few minutes. Serve with lamb's lettuce and truffle or hazelnut oil. *Wine:* to accompany the dish a young Chambolle Musigny is suggested.

Potage aux truffes *Ingredients:* 1 liter of beef stock (pot au feu), one potato and several pieces of ham cut in dices, 60g of truffles in slivers, cheese such as Reblochon, two spoons of madeira and some parsley. Preparation: Cook the potato in the stock mixed with the Madeira. Arrange the plates with alternating layers of truffles, ham and cheese. Add the stock, potatoes and flat-leaved parsley. Serve hot.

Rôti de veau à la truffe Open veal meat in half like a wallet, put thin slices of smoked bacon over the entire surface, then add slices of cognac truffles on one side. Tie the roast veal to close it. Roast the meat with two onions in a mixture of butter and oil. Sprinkle with a spoonful of corn flour, "flambé" with truffled alcohol and pour one glass of white wine and two glasses of veal stock. Add a few small pieces of truffle into the sauce, cover and simmer for 30 min depending on the size of the roast. The same preparation can be used for rabbit, pork, white meat etc. However, depending on the meat chosen, bacon may not necessarily be used.

Truffière de fromage frais *Ingredients:* One fresh truffle of 30g, 125g cream cheese. *Preparation:* With a spoon gently mix the cream cheese with the grated truffle. Serve the next day with bread for an aperitif or with a cheese platter.

Omelette Issoise *Ingredients:* 15 eggs, 70g of minced truffles, 50cl of cream. *Preparation:* Break the eggs the day before and mix them with 50g of minced truffles, add salt and pepper. When preparing your omelet, boil the cream, add salt and the remaining 20g of truffles. Leave it to infuse for a few minutes. Cook a running omelet and pour the truffle cream over.

Ne pas jeter sur la voie publique - Printpascher.com
R.C.S. Nuits D 330 712 753 84 D 11 Siret 330 712 753 00012