Visite d'une truffière

Cette visite organisée par Dominique Véger s'est déroulée chez Jean-Marie et Valérie Aubin , « cultivateurs » de truffes.

Bien que les cieux ne nous ont pas été favorables, c'est sous les parapluies que nous sommes parti à la recherche du diamant noir : *Tuber melanosporum* , celle-ci se récoltant de décembre à mars.
Une truffe est produite par un champignon souterrain, dont les filaments (mycélium) forment un manchon autour des racines de certains arbres. Ces arbres (dits arbres truffiers) et le champignon entretiennent une relation symbiotique : l'arbre fournit du carbone au champignon qui, en retour, aide les racines de l'arbre à mieux absorber les éléments nutritifs.

Les arbres truffiers peuvent être des chênes, charmes, tilleuls, voir saules. Les racines sont ensemencées avec des mycorhizes de truffe. La première récolte peut se faire à partie de 5 ans.

Le sol doit être calcaire (pH8)

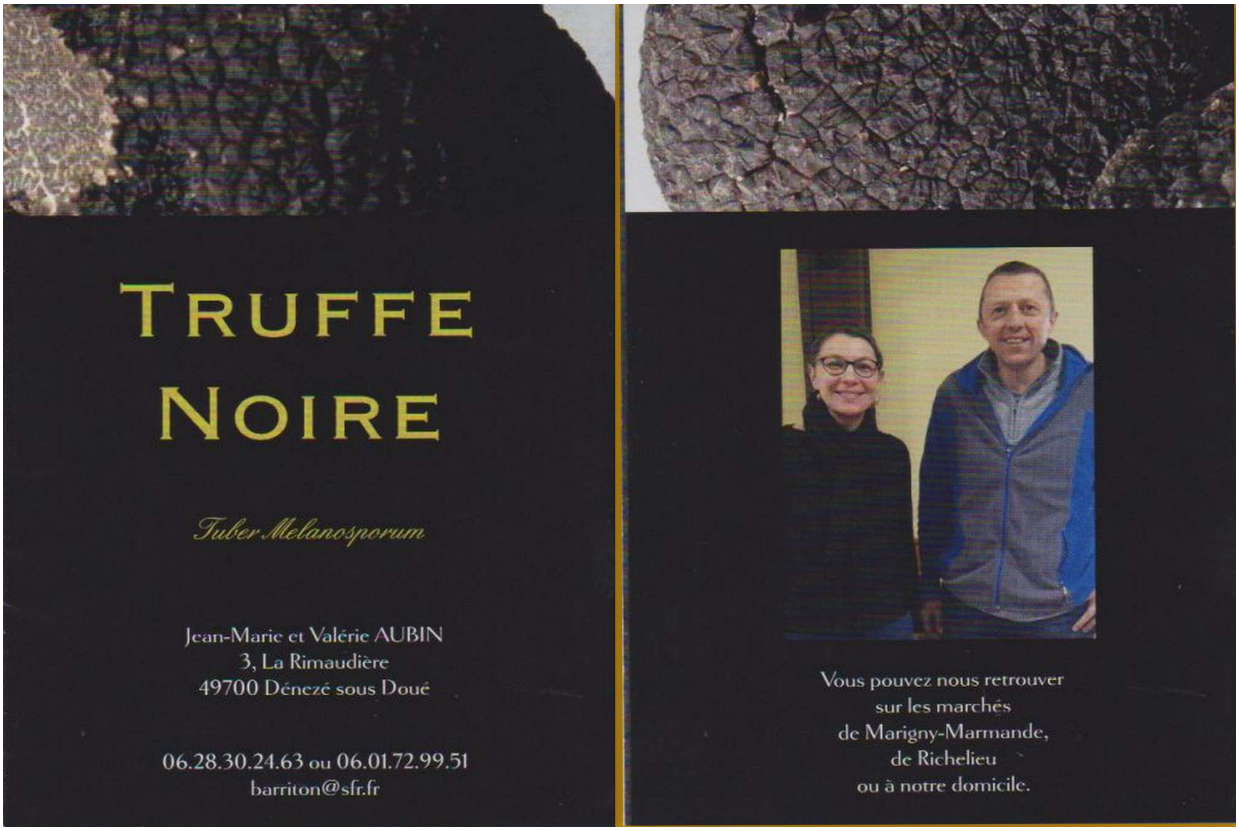
C'est grâce au flair du chien truffier (de race Lagotto romagnolo) que nous avons pu assister au « cavage » de quelques truffes.

Le groupe s'est ensuite retrouvé autour d'un feu de cheminée pour une dégustation de beurre de truffe.
Ce fut l'occasion d'en connaître plus sur la culture de la truffe et bien sûr sur la meilleure façon de la déguster.
Ce champigon reste fragile et sa consommation se fait en frais. Il faut consommer rapidement la truffe. Il existe de multiples recettes susceptibles de contenter nos papilles. Si il faut attendre un peu après son extraction du sol, elle se conservera au maximum 15 jours au réfrigérateur,

Il ne faut pas les laisser à l'air libre. Les déposer dans un récipient et bien refermer le couvercle avant de le mettre au réfrigérateur. Disposer du papier absorbant ou un chiffon dans le fond du réceptacle, voire un petit lit de riz cru qui absorbera l'humidité. Certains puristes les remisent dans un bac à sable placé au frais. Dans tous les cas, la température du réfrigérateur devra être proche de 4 °C pour une conservation maximale.

Vous pouvez aussi placer des œufs dans le récipient, du fait de la porosité de la coque, la truffe parfumera les œufs que vous pourrez ensuite réutiliser en omelette ou en brouillade.

Encore merci à Jean-Marie et Valérie Aubin pour leur accueil.



Et merci à Dominique Véger pour avoir organisé cette découverte très appréciée