Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 11 février 2021

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 février 2021

Les plus belles tables ne sont pas encore accessibles et vous avez pourtant envie de choyer votre amoureux(se) pour la Saint-Valentin ? Devenez un cordon bleu confirmé en concoctant un tête-à- tête gourmand rendu inoubliable grâce à la truffe.

Apéritif autour de la truffe
Pour démarrer ce dîner amoureux, la maison Plantin propose son coffret 'Apéritif autour de la Truffe' composé d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, de carpaccio de truffes d'été et de salsa à la truffe d'été.

Humm ça sent bon ici !
La mise en bouche est facile d'exécution : Faites griller dans une poêle plusieurs jolies tranches de pain de campagne, puis versez un léger filet d'huile d'olive à la truffe. Déposez ensuite quelques lamelles de carpaccio de truffes, rehaussées d'une pincée de fleur de sel. Pour varier les plaisirs, proposez une version encore plus suave avec un toast recouvert de salsa (sauce à base de champignons et d'olives noires à la truffe d'été.

Les coffrets
Plusieurs formules sont au choix. Le 1er, à 32€, 'Apéritif autour de la Truffe' est composé d'une bouteille 100ml d'huile d'olive extra vierge à la truffe noire, d'une verrine (40gr) de carpaccio de truffes d'été et d'une verrine (50gr) de salsa à la truffe d'été. Et pour gâter encore votre Valentin(e), surprenez-le (la) avec le coffret 'Trio truffes et Fromages', à 28,90€, idéal pour réveiller vos assiettes de fromages en y associant une touche de miel d'acacia à la truffe d'été, un soupçon de salsa à la truffe ou encore quelques lamelles de carpaccio posées sur une tranche de Brie crémeux. Le coffret est composé de trois verrines : l'une de carpaccio de truffes d'été (40g), l'autre de Salsa à la truffe d'été (50gr) et la 3e de miel d'acacia à la truffe d'été (50g).

Brouillade aux truffes d'hiver ?
Poursuivez la parade gourmande avec la préparation pour brouillade aux truffes d'hiver. Prête à déguster ou presque -il suffit d'ajouter des œufs et de faire cuire quelques minutes à la poêle-, elle ravira à coup sûr le palais de votre élu(e) !Verrine de 50g – Pour 2 personne à 9,50€.

Miam du chocolat…
Enfin, le chocolat fait son apparition à table avec la pâte à tartiner à la truffe d'été Plantin. Une touche sucrée puissante et originale qui viendra clore en beauté cet éveil des sens culinaires. Verrine de 30 g à 3,50€ ou 100g à 8,50€.

Les infos pratiques
Les produits de la Maison Plantin sont disponibles sur internet ainsi qu'à la boutique de la fabrique Ancienne route de Nyons à Puyméras. Celle-ci est ouverte du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !