Ecrit par Echo du Mardi le 20 décembre 2025

La recette de beurre truffé de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de beurre truffé pour vos repas des fêtes de fin d'année.

Ingrédients :
– 240g de beurre pommade (ou beurre ramolli)
– 24g de truffes noires fraîches (en copeaux, en morceaux, ou entières selon les envies) ou une verrine de brisures de truffes noires appertisées

Écrasez dans un premier temps la truffe noire avec une fourchette, de manière à avoir des morceaux plus ou moins gros selon vos envies.
Mélangez la truffe au beurre.
Placez votre beurre dans un bol ou mettez-le sous forme de ballotine à votre convenance.
Laissez reposer le beurre truffé au moins 24h au réfrigérateur, afin que la truffe puisse infuser et se diffuser dans le beurre.
Astuce service : la truffe adore les matières grasses (œufs, beurre, crème, fromages). Servez ce beurre sur des pommes de terre rattes, une volaille rôtie, des pâtes fraîches ou simplement sur une tartine

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 20 décembre 2025

beurrée bien chaude. Compter en repère 8–12g de truffe noire fraîche par convive pour un plat principal ; 5–8g pour une entrée.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 20 décembre 2025



©Plantin

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 !