

La recette de glace à la truffe du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de glace à la truffe.

Ingrédients :

- 200gr de lait
- 6gr de truffes
- 10gr de poudre de lait 0%
- 40gr de crème 35%
- 10gr d'huile de noix
- 6gr de sucre

Infuser la truffe dans le lait.

En sortie de turbine, ajouter la truffe finement hachée.

Chauffer et ajouter la poudre de lait puis les matières grasses.

Incorporer les sucres et le stabilisant et effectuer un cycle de pasteurisation.



Ecrit par Echo du Mardi le 5 septembre 2026

Maturer et turbiner.



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 5 septembre 2026

