Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

(Vidéo) Maison Plantin, des astuces pour épater les gourmets !



La Maison Plantin propose sa gamme apéritive avec comme guest star la truffe d'été qui s'invite parfumant les noix de cajou, les amandes et les chips à la truffe d'été tandis que le fromage de chèvre de Banon et les tartinables prolongent l'été pour tordre le coup à la rentrée. Et puis, au cas où une petite faim continuerait à pointer le bout de son nez, il sera toujours temps de proposer un dîner improvisé avec les tagliatelles aux cèpes et à la truffe d'été 2% aromatisées en accompagnement d'une pintade en sauce ou de noix de Saint-Jacques. Enfin, la maison Plantin vient de sortir un pesto vert et un pesto rouge toujours à la truffe d'été. Comment les utiliser ? Et bien tout naturellement sur les pâtes que vous aurez fait cuire 'al dente' ou encore pour en confire une Burrata ou sur un fond de tarte feuilletée avant d'y ajouter des légumes grillés à moins que vous n'étendiez le succulent mélange sur un dos de cabillaud tout juste passé au four.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les infos pratiques

L'Institut de la Truffe & la Boutique de la Fabrique Plantin. Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Le samedi de 10h à 19h. Entrée libre et gratuite. Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras. 04 90 46 70 80 www.truffe-plantin.com
MH

La Maison Plantin est spécialiste de la truffe et des champignons

---

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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.