

Beurre truffé

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients

- 1 plaquette de 250g de beurre demi-sel
- 20g de truffe noire de la Drôme des Collines

Instructions

- 1 Faire ramollir du beurre dans un 1 récipient que vous pourrez refermer
- 2 Nettoyer la truffe délicatement (Brosser la truffe sous un filet d'eau froide, puis la sécher soigneusement) puis râpez-la avec une râpe et ajoutez-la au beurre ramolli.
- 3 Malaxez à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir un mélange le plus homogène possible.
- 4 Tenez le récipient fermé au réfrigérateur, 1 jour (minimum), afin que les râpures de truffe puissent bien parfumer le beurre.
- 5 Le jour de la dégustation passez des tranches de pain au grille-pain ou au four. Tartinez-les de ce beurre de truffe et dégustez