

Beurre aux truffes



INGRÉDIENTS :

100 g de beurre fin demi-sel
1 truffe mélanosporum d'environ 25 g

*J'utilise du beurre de la Ferme des Aiguées
Sel de Maldon*

Truffe mélanosporum de Richerenches

Sortir le beurre du réfrigérateur quelques heures avant son utilisation afin qu'il ramolisse. Hache la truffe. Incorpore-la au beurre ramolli. Vérifie l'assaisonnement. Roule le beurre dans un papier film. Mets au frais, 3 jours afin que les râpures de truffe puissent bien parfumer le beurre.