Revue de Presse hebdomadaire

ici PAR FRANCE BLEU ET FRANCE 3

La truffe noire à portée de main : les astuces d'un chef étoilé



Secrets de la truffe noire par Mathias Dandine, chef provençal © Radio France - Kevin Colloc

Publié le 31/01/2025

Aux côtés de Véronique Dardoize du Petit Futé Provence, Mathias Dandine, chef étoilé des restaurants La Magdeleine à Gémenos et

La Bastide Bourrelly à Calas-Cabriès, nous dévoile ses astuces autour de la truffe noire. Ce produit d'exception, souvent considéré comme inabordable, peut pourtant s'inviter à votre table pour un coût maîtrisé, à condition de bien s’y prendre.

La pleine saison de la truffe noire

La truffe noire, ou tuber mélanosporum, est à son apogée de début janvier à fin février. Elle atteint alors une maturité idéale grâce au froid et au soleil des semaines précédentes. Mathias Dandine conseille de se rendre chez des producteurs locaux pour acheter des truffes de Provence d'excellente qualité.

La truffe noire n’est pas réservée aux grandes occasions : même en petite quantité, elle sublime un plat. Avec une truffe de 30 grammes (environ 20 à 25 euros), le chef a réalisé une omelette pour 4 personnes et des tartines pour une entrée raffinée à seulement 6 euros par convive.

Astuces pour bien choisir et utiliser la truffe

Mathias Dandine partage son expérience :

- Privilégiez les marchés locaux et les truffes fraîches plutôt que des produits aromatisés, souvent de moindre qualité.
- Utilisez des outils adaptés, comme une mandoline ou une râpe microplane, pour obtenir des tranches fines ou des éclats délicats de truffe.
- Intégrez-la simplement dans vos plats : sur une salade, des légumes, ou encore des œufs.

Le chef déconseille les huiles de truffe synthétiques et recommande plutôt d'utiliser une excellente huile d'olive pour accompagner la truffe fraîche.



Osez la truffe : une entrée raffinée pour 6 euros par personne avec cette omelette © Radio France - Kevin Colloc

La recette facile : l'omelette à la truffe de Mathias Dandine

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 œufs fermiers
- 15 grammes de truffe noire
- 1 filet d'huile d'olive

- Sel et poivre

Préparation :

- Battre les œufs pendant 2 à 3 minutes pour les faire mousser.
- Râper la moitié de la truffe et l'ajouter aux œufs battus avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Cuire dans une poêle chaude, selon vos goûts : baveuse ou légèrement croustillante.
- Servir avec des tranches de pain tartinées d'un beurre de truffe et quelques lamelles supplémentaires pour une présentation élégante.

La truffe noire se marie parfaitement avec des légumes comme le topinambour, l'artichaut ou la courge, mais aussi sur des risottos ou des pâtes. Pour Mathias Dandine, elle n'a pas besoin d'artifices : la simplicité est la clé pour révéler tout son potentiel.

Source :
https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-en-cuisine-ici-provence/la-truffe-noire-a-portee-de-main-les-astuces-d-un-chef-etoile-9685295