

Atelier Truffe

A la recherche du « Diamant noir » !

C'est ainsi que l'on le surnomme ce champignon « Tuber Melanosporum ». Il vous attend à la Borie du chevrier, sur la truffière d'une quarantaine d'arbre aux différentes essences, pour une séance de « cavage » (recherche de la truffe par le chien). C'est dans la cuisine que se poursuivra la découverte, je vous expliquerai comment mettre en valeur et conserver tout le parfum du champignon....Je vous remettrai une truffe de la récolte du jour sous vide.

Plusieurs formules possibles :

	1 personne	2 Personnes
Atelier Truffe	150 €	150 €
Atelier Truffe + Hébergement (petit déjeuner compris)	230 €	230 €
Atelier Truffe + Hébergement + table d'hôtes	255 €	280 €

Contenu de l'atelier :

- *Un peu d'histoire*
- *Présentation de la truffière*
- *Les différentes formes de cavage*
- *Le « Cavage » avec la chienne*
- *Les morpho caractéristiques de la truffe*
- *Le nettoyage du champignon*
- *Les modes de conservation*
- *L'utilisation en cuisine*
- *Dégustation*
- *La spécificité des marchés aux truffes*