



La Truffe d'été, Tuber Aestivium



Proposition de valeur :

Démarquez vous, donnez envie aux gourmets de venir apprécier les qualités de ce produit que vous aurez préparé. Avec cet accompagnement, vous donnerez une nouvelle dimension culinaire aux entrées et aux plats qu'elle va côtoyer. Vous saurez lui donner une place sur votre carte de saison en multipliant les recettes au grès de votre marché.

Il ne faut absolument pas la comparer à la truffe noire d'hiver. Néanmoins la truffe d'été est un produit délicieux, sa chair est claire en début de saison vers le mois de mai puis se rapproche du marron à partir du mois d'août. D'un point de vue gustatif et olfactif, elle est différente de sa cousine que l'on surnomme le diamant noir. Le croquant et la saveur subtile de la noisette associés aux parfums des champignons des bois méritent d'y prêter attention.

Objectifs pédagogiques

- Savoir mettre en valeur la truffe d'été dans vos assiettes .
- Construire une offre variée attirante autour de ce produit de saison.

Programme d'accompagnement

1 jour (7h) et 4h dans votre cuisine Participer aux activités préparatoires :

- Participer aux activités préparatoires :
 - ◆ Identification des vecteurs de respect du produit
 - ◆ Mise en valeur selon l'idée créative
 - ◆ Offre variée au sein de la carte dans la maîtrise des coûts
- Concevoir par des mises en situation :
 - ◆ Des apéritifs et mise en bouche
 - ◆ Des entrées froides et chaudes
 - ◆ Des plats
 - ◆ Analyse critique des réalisations
 - ◆ Échange d'expériences sous forme de débat
 - ◆

Accompagnement à distance de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Durée : 3/2journées
(12 h)

Public cible :
Tous les publics

Prérequis :
Notions de base en cuisine

Modalité :
En présentiel

Validation :
Attestation individuelle

Prix HT :
nous consulter