

« Les Croustous » Carpaccio de Truffes Noires Extra du Périgord à l’Huile d’Olive

Pour célébrer les 100 ans de la Maison Valette, ses chefs mettent les petits plats dans les grands et revisitent un grand classique de la gastronomie du Quercy-Périgord ; la truffe noire du Périgord dans sa plus simple présentation pour lui rendre toute sa splendeur.

Une recette traditionnelle du Quercy-Périgord

Qu’est-ce qu’un « Croustou » ? Originaire de Sarlat-la-Canéda, c’est un petit en-cas, ou plutôt un *tapas* à la mode périgourdine qui se mange en une bouchée. Le plus souvent il s’agit d’une petite tranche de pain de campagne grillée sur laquelle est déposé un beau morceau de foie gras agrémenté de quelques copeaux de truffes noires, du Périgord Noir bien sûr. Il existe quelques variantes qui sont apparues au fil du temps, mais ici nos chefs ont voulu se concentrer sur l’essentiel et ce produit noble qu’est la *Tuber Melanosporum*, la truffe noire du Périgord.



« Les Croustous » Carpaccio de Truffes Noires Extra du Périgord à l’Huile d’Olive

Prix public : 19,90 €

Barquette de 23g (env. 10 lamelles)

Produit mi-cuit – DLC 4 mois – A conserver au réfrigérateur entre 0°C et +4°C

Pour un apéritif sophistiqué et simple à réaliser

Pour nos Croustous, nous avons sélectionné des truffes noires du Périgord extra (*Tuber melanosporum*) de 1^{ère} cuisson, que nous avons tranchées à la main, puis déposées délicatement dans une alvéole et nappées d’huile d’olive.

Lovées dans leur écrin, ces truffes sont très simples d’utilisation : vous réaliserez vos Croustous en un tour de main ! Pour un apéritif dînatoire, déposez une lamelle de truffe noire sur un toast de pain grillé, versez quelques gouttes d’huile d’olive et saupoudrez d’une petite pincée de fleur de sel. Pour une entrée fine, accompagnez-les de salade de mesclun.

Ce produit vous permet aussi de réaliser une présentation rapide et raffinée pour vos plats à base de truffes : déposez une ou deux lamelles de truffes sur vos Tournedos Rossini, sur des Saint-Jacques poêlées...L’huile d’olive peut être utilisée pour dresser vos assiettes ou parfumer vos plats en sauce.

Laissez-vous porter par votre imagination,
et surtout ... bonne dégustation !

Déjà disponible dans plus de 25 points de ventes, par correspondance et sur www.valette.com

Echantillon disponible sur demande

Vos contacts presse :

Marine LAVAUUR : marine-lavaur@valette.com - Juliette MALINAS : juliette-malinas@valette.com

Maison Valette Foie Gras - Avenue de Georges Pompidou - 46300 GOURDON

www.valette.com - - Tél : 05 65 41 62 90