

*Un Sandwich de Pain de Seigle à la Truffe
comme Michel Rostang*

INGRÉDIENTS POUR 4PERSONNES:

- 120g de truffes noires (Tuber Melanosporum)
- 120g de beurre salé ou demi-sel
- 8 tranches de pain de seigle

PRÉPARATION:

- Tartiner généreusement de beurre demi-sel les tranches de pain de seigle.
- Couper les truffes en tranche de 2 ou 3 mm. Les disposer sur 4 tranches de pains.
- Refermer les sandwiches. Les envelopper de film alimentaire. Les garder au réfrigérateur pendant au moins 2 jours. Afin que le beurre s'imprègne des parfums de la truffe.

Après ces deux longues journées d'attente, déballer les sandwiches et les faire dorer à la poêle ou à la salamandre. Le pain va alors s'imbiber du beurre parfumé de truffes. Il vous reste à déguster, accompagnés d'une petite salade de roquette, d'épinard ou de rampon (mâche)... Il s'agit là de la recette originale, je n'ai fait que remplacer le pain au levain par notre pain de seigle.