

La truffe dans tous ses états

Cette année, les conditions météo ne sont pas favorables à ce merveilleux champignon. Luc, trufficulteur d'un village voisin, consacre de nombreuses heures pour en déterrer quelques-unes. Même si l'Aude est un département producteur important, cette année la truffe noire (*Tuber melanosporum*) se fait rare, toujours aussi savoureuse mais malheureusement plus chère.



C'est pour cela que nos complices qui cavent sur nos terres ont décidé d'attendre le mois de janvier pour vous proposer le team cooking « Truffe ». Nous vous proposons de vivre une expérience complète : de la découverte de la truffe à l'atelier culinaire pour la cuisiner.

En fin de déjeuner, notre régisseur viendra vous chercher avec son chien, car il est hors de question d'acheter des truffes au marché. Vous irez « caver » à quelques enjambées des Cabanes. Les truffes récoltées seront réservées jusqu'au soir, moment où vous passerez en cuisine avec notre chef pour préparer le dîner. Au menu possible : croustade de truffes, velouté de camembert à la truffe, tournedos Rossini à la truffe, quenelle de fromage frais de chèvre à la truffe... et bien sûr dégustation de vos préparations !



Informations pratiques

- Participants : de 10 à 16 personnes
- Période : de décembre à février, selon conditions météo
- Lieu : sur le domaine des Cabanes
- Encadrement : chef et trufficulteur

Domaine de Fourtou
 11600 Villalier - Carcassonne - France
 Sarl au capital de 187 000 € - RCS Carcassonne 530 386 721 00027
 APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR1453086721
 Tél. 0970 759 900 - contact@lescabanedanslesbois.fr

