



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE  
DEPUIS 1930

# CRAB ROLL À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Recette pour 1 personne  
Temps de préparation: 10 mn



# CRAB ROLL À LA TRUFFE D'ÉTÉ



## INGRÉDIENTS

- 1 pain brioché
- 40 g de chair fraîche de tourteau
- 10 g de sauce à la truffe d'été
- 15 g de laitue Iceberg
- 10 g de pâte de truffes d'été 73% aromatisée
- 5 g de ciboulette
- Assaisonnement

**Allergènes :** présence de gluten, de crustacés et de lactose



## RECETTE

- 1/ Agrémenter le tourteau : après avoir bien pressé la chair de tourteau, la mélanger avec la sauce à la truffe d'été. Assaisonner au besoin (attention le tourteau étant iodé, ne pas trop saler).
- 2/ Emincer finement une partie de la salade. Agrémenter la partie émincée avec la pâte de truffes d'été et ajouter une partie de la ciboulette préalablement ciselée.
- 3/ Montage du roll : dans un pain hotdog ou roll légèrement tiédi, couper le haut dans la longueur, incorporer à la poche la sauce à la truffe d'été, disposer la salade liée à la pâte de truffes d'été puis la chair de tourteau sur le dessus. Parsemer enfin de ciboulette ciselée.
- 4/ Dressage : tel quel à emporter ou sur une assiette avec un lit de salade assaisonné à la sauce à la truffe d'été.



## L'ASTUCE DU CHEF

Cette recette en utilisant un sandwich club fonctionne également très bien.



SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 8%,  
AROMATISÉE - 120G

Cette préparation à base de champignons de Paris et de truffes d'été s'utilise comme une sauce (pâtes, oeufs, risottos...) ou comme base de préparation (pizzas, crèmes, béchamel, marinades, fromages frais,...). Prête à l'emploi, elle s'intègre facilement dans toutes les préparations !



PÂTE DE TRUFFES D'ÉTÉ 73%,  
AROMATISÉE - 120G

La pâte de truffes d'été, prête à l'emploi, est idéale à incorporer dans les sauces et dans d'autres préparations, telles que le fromage frais à tartiner sur des toasts ou des tranches de pain de campagne grillées pour un apéritif réussi. Elle s'intégrera parfaitement dans un appareil à cake allant au four.