



- Ôtez les croûtes du Comté et coupez-le en lamelles de +/- 0,5 cm.
- Nettoyez la truffe à l'aide d'une brosse sous un filet d'eau froide puis séchez-la délicatement dans du papier absorbant.
- Mettez votre appareil à croque-monsieur à chauffer.
- Sur votre plan de travail, étalez 8 tranches de pain. Mettez sur chacune d'elle une couche de vieux comté. Recouvrez avec les tranches de pain restantes.
- Mettez une petite noisette de beurre sur le dessus de chaque croque. Mettez-en également sur les deux emplacements vides de votre appareil. Mettez les croque-monsieur à cuire pendant +/- 3 mn selon la puissance de votre appareil, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- À l'aide d'une mandoline, râpez délicatement quelques lamelles de truffe sur vos croques.
- Renouvelez ces opérations pour les autres croque-monsieur. Réservez au chaud ou servez-les au fur et à mesure accompagnés d'une salade verte.



La truffe se conserve dans du papier absorbant dans une boîte hermétique au réfrigérateur pendant cinq à six jours. Ajoutez du riz et des œufs à l'intérieur, ils en prendront le parfum. Elle peut aussi se congeler. Emballez-la alors dans du papier d'aluminium. Elle se conservera entre six à neuf mois. Une fois décongelée, elle doit être cuisinée sans attendre.

Si vous faites cuire vos croque-monsieur au four, mettez-les 10 mn à 200°C en les retournant à mi-cuisson.

Pour une cuisson à la poêle, faites-les cuire 4 mn de chaque côté à feu doux.

Super facile
15 mn de préparation
15 mn de cuisson
Cher
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une mandoline pour trancher finement la truffe et d'un appareil à croque-monsieur, à défaut la cuisson peut se faire à la poêle ou au four (cf. paragraphe Astuces plus bas).

Les quantités vous permettront de réaliser 8 croque-monsieur :

16 tranches de **pain frais** (acheté dans une bonne boulangerie ! Pain de mie, pain aux céréales, pain au levain, pain au petit-épeautre, pain aux graines, etc. : le pain que vous préférez mais du bon pain :-))
1 petite **truffe du Périgord** de +/- 50 g (tuber melanosporum, prenez-la fraîche et de préférence entière, à défaut coupée en fines lamelles mais évitez les conserves)
250 g de **vieux comté** (affiné au mois pendant 24 mois)
25 g de **beurre demi-sel** (ou doux)

Variantes :

Pour ceux qui ne sont pas végétariens, rajoutez du jambon cuit (de préférence jambon à l'os, jambon d'York, ou Prince de Paris). Dans ma recette, les lamelles de truffe sont tranchées crues au dernier moment mais vous pouvez également les mélanger avec le beurre (à température ambiante) : au moment de la cuisson, mettez une noisette de beurre truffé sous et sur chaque croque-monsieur. Vous pouvez également glisser quelques lamelles de truffe à l'intérieur du croque-monsieur, entre le comté et le pain, avant de le cuire, faites selon vos goûts ! Vous pouvez utiliser d'autres variétés de fromages : etivaz, vieille mimolette, beaufort, cheddar... Ou d'autres variétés de truffe, mais n'utilisez pas de truffe blanche, elle ne résiste pas à la cuisson, ou alors râpez-la crue au dernier moment. Pour en savoir plus sur les truffes, consultez ma page [«Bien choisir et conserver ses produits»](#).

