



- 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.



À l'exception de la melanosporum, et des cuissons très courtes et légères pour la truffe d'été et la truffe de Bourgogne, ne faites pas cuire vos truffes, elles perdraient leurs goûts ! La truffe blanche d'Alba en particulier se consomme toujours crue (émincée ou râpée), ou à peine réchauffée dans un plat au dernier moment. La seule variété qui supporte assez bien la cuisson est la truffe du périgord (melanosporum) mais les cuissons longues sont à proscrire. Le mieux pour la truffe est de la cuisiner simplement, par exemple en la râpant crue au dernier moment sur votre plat. 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). Évitez cependant de le faire cuire, les truffes ne supportent pas bien la cuisson : mettez une noisette de beurre truffé sous et sur chaque croque-monsieur une fois qu'il est cuit.

Vous pouvez également glisser quelques lamelles de truffe à l'intérieur du croque-monsieur, entre le comté et le pain, mais à nouveau, après la cuisson du croque-monsieur.

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de fromages : etivaz, vieille mimolette, beaufort, cheddar...

Ou d'autres variétés de truffe. Pour tout savoir sur les truffes, consultez ma page [« Bien choisir et conserver ses produits »](#).

