LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Tastou, sandwich grillé à la truffe

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 fines tranchés de pain de campagne au levain
200 g de beurre

80g de truffes noires fraîches lavées et brossées
Un peu de fleur de sel

Cette vieille recette a été mise au point par Gilles Marre, du restaurant Le Balandre, à Cahors, au début des années 1980.

La veille, beurrez généreusement les tranches de pain sur une seule face. Taillez les truffes en lamelles. Garnissez quatre tranches de pain de lamelles de truffes et salez légèrement. Couvrez des autres tranches de pain, face beurrée vers le bas. Pressez légèrement pour bien adhérer la garniture.

Enveloppez tous les sandwichs dans une grande feuille de film alimentaire et réservez le paquet au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez le four à 220 oc (th. 7-8 ou 200'C à chaleur tournante). Disposez les sandwichs côte à côte sur une plaque et enfournez à mi-hauteur. Laisse dorer de 10 à 12 minutes.

Sortez les sandwichs, coupez-les en bouchées et servez sans attendre.