

CUISINE / NOUVEAUTÉS

Plus de tentations

14.12.2009



< 4/12 >

CROQUEZ LE DIAMANT NOIR

FRAÎCHE, ENTIÈRE ET LIVRÉE PAR COURSIER, DANS UN RIZ AU LAIT, DU MIEL ET MÊME UN CAMEMBERT... LA TRUFFE NOIRE SORT DE SA CAGE DORÉE ET SE DÉCLINE SUR TOUS LES TONS. DOUZE NOUVEAUTÉS POUR TRUFFIVORES CONVAINCUS ET GOURMETS AVENTURIERS.

Par Raphaël Billecart



À L'ITALIENNE

Un pesto associant champignons et truffe noire à hauteur de 30 %. Garanti sans arôme artificiel et avec juste ce qu'il faut d'huile d'olive, cette sauce festive festif saura garnir avec brio des suprêmes de volaille ou, pourquoi pas, des coquillettes gastronomiques pour un réveillon solo.

Pesto de truffes Giuseppe Ursini.

En vente en exclusivité sur le site [Les 4 Gourmets](#).

D. R.

24 € le pot de 145 g

