

Bilan des apprentissages

(sans document – 10 min)

Répondre aux questions suivantes (mettre une croix si la proposition est vraie) :

1. Quel type de truffes peut supporter une cuisson longue ?

la truffe blanche

la truffe noire

2. Quelle période de l'année est-elle propice à la dégustation de la truffe blanche ?

printemps – été

automne – hiver

3. Quelle période de l'année est-elle propice à la dégustation de la truffe noire ?

printemps – été

automne – hiver

4. La truffe accompagne parfaitement les produits :

salés

gras

sucrés

5. Décrivez un principe de base pour imprégner les aliments avec les saveurs de la truffe.

6. Décrivez au moins deux méthodes pour conserver des truffes fraîches :