

Truffe



C'est entre avril et mai que le diamant noir, plus communément appelé truffe, grandit dans des coins secrets, situés entre la campagne fribourgeoise et l'arc jurassien. Ces champignons, qui nécessitent de beaucoup d'eau, attendent l'automne pour atteindre leur pleine maturité. Cueilli et préparé minutieusement, cet ingrédient précieux s'intègre harmonieusement à de nombreux plats, tels que les saucisses, les fondues, les risottos ou encore la polenta. Sans doute avez-vous déjà entendu parler de la célèbre huile de truffe, qui sublime vos créations culinaires les plus raffinées.

Faits importants sur la truffe.

[La truffe à Morat | une saveur unique pour fêter la fin de l'automne \(fribourg.ch\)](#)

Producteurs

[Toutou Truffles](#)