

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 30  
  
**Rubrik:** Signé : Bernard Ravet

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



P.-M. Delessert

## Toutes fines tagliatelles

aux truffes blanches du Piémont, mousse truffée

### Ingrédients

#### POUR LES TAGLIATELLES

500 g pâte à nouilles  
2 cl huile de colza

#### POUR LA MOUSSE TRUFFÉE

30 cl bouillon de volaille  
10 cl crème  
40 g beurre  
30 g truffe blanche broyée

### Préparation

Avec la machine à nouilles, étendre la pâte le plus largement et le plus finement possible, afin que l'on puisse distinguer les doigts à travers la pâte, puis découper des rectangles de 30 cm de longueur et de la largeur du cylindre. Les étendre sur la table en saupoudrant de farine. Laisser sécher environ 20 minutes jusqu'à ce que les rectangles soient presque secs mais encore flexibles. Utiliser l'accessoire à tagliatelles pour passer la pâte, les poser à cheval sur un bâton côte à côte et les laisser sécher 1 heure. Les ranger précautionneusement sur une plaque ou dans une boîte hermétique. A l'aide d'un petit couteau, enlever la peau extérieure de la truffe et réserver pour l'émulsion; avec la râpe, faire un maximum de tranches fines, environ 8 par personne, réserver sous un film.

### Cuisson

Réduire le bouillon jusqu'à 1 dl, ajouter la crème, faire cuire 3 minutes, ajouter les parures de truffe, le beurre et émulsionner. Faire cuire 2 litres d'eau salée avec 2 cl d'huile de colza, y plonger les tagliatelles et faire cuire 2 minutes en remuant avec une fourchette, égoutter, remettre dans la casserole avec la moitié de l'émulsion et bien l'incorporer aux tagliatelles avec une fourchette, assaisonner.

### Finition

Dresser dans 4 cocottes chaudes en enroulant les tagliatelles autour d'une fourchette à deux dents, ajouter les tranches de truffes crues, émulsionner le reste de la sauce et répartir entre les cocottes, saupoudrer de quelques grains de fleur de sel et servir.