

CUISINE APHRODISIAQUE

Préparer la truffe

Très appréciée de Casanova tandis que Madame de Pompadour en faisait toujours servir à ses amants. C'est un petit champignon dont la réputation d'aphrodisiaque remonte à Jules César. Les Romains qui considèrent la truffe comme un très puissant aphrodisiaque recherchent la truffe de Libye.

Elle disparaît des cuisines durant de longs siècles et c'est François 1er qui la réinstalle sur les tables où elle va, petit à petit, accompagner traditionnellement la dinde; Au même titre que le champagne, la truffe est élitiste et se trouve alors seulement sur la table des très grands seigneurs ou de celle des "femmes de mauvaise vie".

Le grand cuisinier Brillat-Savarin dans un ouvrage très connu intitulé la Physiologie du goût, ouvre six pages pour vanter ses propriétés aphrodisiaques: "les truffes, écrit-il, ne sont pas un aphrodisiaque parfait mais, dans certains cas, elles peuvent rendre les femmes plus ardentes et les hommes plus aimables".

La truffe produit un alcool volatil dont l'odeur musquée agit comme une hormone sexuelle et dont la formule chimique est très proche de celle de l'hormone sexuelle male, la testostérone. Ce principe actif, l'androsténole est très proche de l'androstérone. Elle est horriblement chère, méfiez-vous des arnaques, très nombreuses dans le commerce. Une truffe peu chère est une truffe qui n'a rien à voir avec le splendide diamant noir.

On également a tenté d'imiter l'odeur de la truffe avec un produit chimique mais il n'a aucun rapport avec la réalité.

Vous pouvez enfermer une truffe fraîche dans un bocal contenant des oeufs frais pendant 3 jours pour que les oeufs s'imprègnent du parfum de la truffe et donnent ainsi un semblant d'omelette sensuelle.

PETITE RECETTE SIMPLE

30 g de beurre avec 1 cuillère d'huile de pépin de raisin ou arachide
assaisonnement à convenance

Bien nettoyer et émincer finement et délicatement des truffes fraîches. Les faire tout aussi délicatement frire dans 30 g de beurre mêlé d'une cuillère d'huile de pépins de raisin; vérifier la cuisson en permanence.

A la fin de la cuisson, rajoutez un soupçon de sel ou assaisonnement à convenance

Utilisez les truffes ainsi préparées pour fourrer une OMELETTE (AUX TRUFFES) ou mélanger avec des oeufs brouillés.