

Tuber magnatum Pico, 1788 **(Truffe blanche)**

Identifiants : 39792/tubemagn

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Pezizomycetes ;
- Ordre : Pezizales ;
- Famille : Tuberaceae ;
- Genre : Tuber ;

- **Synonymes : Tuber griseum Pers ;**

- **Synonymes français : truffe blanche d'Alba ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white truffle, Italian truffle, the piedmont, alba truffle , Yidali baikiujun ;**

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : champignon, herbe, épice, légume^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les fructifications souterraines sont consommées ; elles sont tranchées et utilisées pour parfumer le risotto, des pâtes, plats aux oeufs et fondues au fromage ; elles peuvent être mises en conserve, congelées ou servies dans le cognac^{{{0(+x)}}}.

Les fructifications souterraines sont mangées. Ils sont tranchés et utilisés pour parfumer le risotto, les pâtes, les plats aux œufs et les fondues au fromage. Ils peuvent être conservés, surgelés ou servis dans du cognac



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Grande-Bretagne, Bulgarie, Croatie, Europe, France, Italie, Japon, Slovénie, Suisse^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Britain, Bulgaria, Croatia, Europe, France, Italy, Japan, Slovenia, Switzerland^{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 100 espèces de tubercules^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) .

Original : There are about 100 Tuber species^{{{{0(+x)}}}} .

• **Liens, sources et/ou références :**

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tuber_magnatum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tuber_magnatum_(en_français)) ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 118 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 256 ; Hall, I. R. Ectomycorrhizal Fungi with Edible Fruiting Bodies, 3. Tuber magnatum, Tuberaceae. Economic Botany, Vol. 52, No. 2, pp. 192-200 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 95 ; Kaye, G.C., 1986, Wild and Exotic Mushroom Cultivation in North America ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 61 ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 240 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 673 ; Uphof, ; www.plantnames.unimelb.edu.au