Трюфель белый (Choiromyces venosus или Choiromyces meandriformis) – съедобный подземный гриб семейства трюфелевых. Известен также под названиями трюфель польский и трюфель троицкий. Оба наименования-синонима связаны с географией произрастания: плодовые тела этого вида встречаются в Польше и соседних белорусских землях, а также под Троицком и Подольском.
В России можно найти белые трюфели в орловских, куйбышевских, смоленских, владимирских, нижегородских и самарских лесах, а также в Ленинградской и Московской области. Растут они под осинами, берёзами, орешником или в молодых хвойных посадках, в известковых, рыхлых, не переувлажнённых почвах с негустой травой и лиственной подстилкой. На поверхности земли плодовые тела практически никогда не появляются, оставаясь на глубине 8-10 см при всех стадиях роста.
Созревают с конца июля до октября и даже ноября, если осень выдалась тёплая. Знатоки отмечают, что урожайность трюфелей ежегодно меняется в режиме «то густо, то пусто». Пик численности приходится на те же годы, что и у белых грибов.
Собранные плодовые тела можно до пяти дней хранить в холодильнике, а прикопанные в подполе трюфели остаются годными в пищу в течение месяца. Перед приготовлением их тщательно моют, а затем отваривают или жарят.
Кроме того, белый трюфель сушат, не промывая, но скрупулёзно удаляя все загрязнения. При таком способе заготовки трюфель сильно убывает в размерах и становится ещё ароматнее, так что приправленные им соусы, супы и тушения приобретают особенно изысканный вкус.

La truffe blanche (Choiromyces venosus ou Choiromyces meandriformis) – est un champignon comestible souterrain de la famille des truffes. Il est également connu sous les noms de truffe polonaise et truffe Troitsky. Les deux noms-synonymes sont associés au lieux de croissance: cette espèce se trouve en Pologne et dans les terres biélorusses voisines, ainsi que du côté de Troitsk et Podolsk.
En Russie, on peu trouver des truffes blanches dans les forêts d'Orel, de Kuibyshev, de Smolensk, de Vladimir, de Nijni Novgorod et de Samara, ainsi que dans la région de Leningrad et de Moscou. Ils poussent sous des trembles, des bouleaux, des noisettes ou dans de jeunes plantations de conifères, dans des sols calcaires, lâches, non humides avec de l'herbe épaisse et une litière de feuilles caduques. Sur la surface de la terre, les champignons n'apparaissent presque jamais, restant à une profondeur de 8-10 cm à toutes les étapes de la croissance.
Mûrit de fin juillet à octobre et même novembre, si l'automne était chaud. Les connaisseurs notent que le rendement des truffes change chaque année dans le régime "récolte abondante », puis « récolte faible ». Le pic des récoltes abondantes tombe sur les mêmes années que pour les cèpes. Les champignons récoltés peuvent être conservés jusqu'à cinq jours dans le réfrigérateur, et les truffes qui sont dans le sous-sol restent utilisables pendant un mois. Avant la cuisson, ils sont soigneusement lavés, puis bouillis ou frits.
En outre, la truffe blanche est séchée sans la laver, mais en éliminant scrupuleusement toutes les impuretés. Avec cette méthode, la truffe diminue beaucoup en taille et devient encore plus parfumée, de sorte que les sauces, les soupes et les ragoûts aromatisés acquièrent un goût particulièrement exquis.