

Fiche Recette
Janvier 2021



4 Convives



30 min

Risotto aux Truffes





Riz spécial risotto (Carnaroli / Arborio) - 450 g

Truffe noire - Melanosporum - 20 g

Cubes de bouillon de volaille - x2

Cube de bouillon de légumes - x1

Oignon - x1

Vin blanc sec - 10 cl

Beurre - 20 g

Parmesan - 60 g

Mascarpone - 60 g

Sel & Poivre

Huile d'olive

Préparez le bouillon avec les cubes de bouillon de volaille et de légumes, pour 1,5 litre d'eau.

Portez le tout à ébullition. Réservez au chaud.

Dans une grande sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon hâché finement, laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Incorporez et faites cuire le riz et mélangez pour qu'il s'imprègne bien de matière grasse.

Versez le vin et remuez sans cesse jusqu'à évaporation.

Poursuivez la cuisson à feu moyen en remuant souvent et en ajoutant des louches de bouillon progressivement.

Après 15 min, goûtez la préparation, le riz doit rester fluide avec des grains fermes.

Coupez 6 petites tranches de truffe, réservez.

Hâchez grossièrement l'autre partie de la truffe et ajoutez au risotto.

Laissez cuire environ 2 min en ajoutant un peu de bouillon si nécessaire.

Salez, Poivrez.

Lorsque le riz à une consistance légèrement coulante retirez du feu et ajoutez le mascarpone et le parmesan en mélangeant rapidement. Laissez reposer quelques instants.

Servez le risotto dans un grand plat ou des assiettes individuelles creuses.

Répartissez les tranches de truffe réservées

Bon Appétit !