



Risotto à la truffe

La truffe au service du riz.

Ingrédients :

- 280 g de riz rond
- 30 cl de crème liquide entière
- 1 échalote
- 2 litres d'eau
- sel fin et poivre du moulin
- 35 g de truffe
- 50 g de beurre doux
- 40 g d'huile d'olive

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Eplucher et ciseler **l'échalote**. Faire revenir dans une casserole, l'échalote ciselée dans **l'huile d'olive** et le beurre. Verser le **riz rond** puis nacer. Mouiller 1 litre d'eau. Cuire doucement tout en mélangeant jusqu'à l'absorption de l'eau par le riz. A mi-cuisson **râper de la truffe** et assaisonner. Ajoutez un peu d'eau et **continuer à remuer**. Vérifier la cuisson du riz au bout de 30 à 40 minutes environ. **Ajouter de l'eau si besoin** pour terminer sa cuisson. **Le riz doit** rester **crémeux et non pâteux**. Ajouter en fin de cuisson la crème liquide. Maintenir chaud sans faire bouillir et servir très chaud. Verser dans des assiettes demi-creuses et râper dessus le **riz de la truffe**.

Info importante : toujours ajouter un peu de liquide jusqu'à la fin de cuisson du riz.