

Risotto Vénéré de Truffalo

Informations

Personnes : 4
Préparation : 60 min.
Cuisson : 45 min.



Ingrédients

- 350 de Truffalo
- 200 g de riz Vénéré
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 1 l de bouillon de légumes
- 30 g beurre
- 3 cl d'huile de truffe
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Épluchez et ciselez finement les échalotes.
2. Dans une casserole, faites chauffer le beurre et l'huile de truffe puis faites fondre les échalotes sans coloration.
3. Ajoutez le riz vénéré et remuez afin d'enduire les grains de riz avec la matière grasse.



4. Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer totalement.
5. À l'aide d'une louche, ajoutez un peu de bouillon et remuez jusqu'à absorption totale par le riz. Recommencez cette opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon.
6. En fin de cuisson, ajoutez la moitié du fromage préalablement découpé et laissez filer.
7. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre du moulin.
8. Confectionnez les tuiles de fromage, pour ce faire, faites chauffer une poêle antiadhésive et déposez des petites couches de fromage râpé, lorsqu'elles commencent à colorer légèrement, décollez avec une spatule et déposez sur un papier four.
9. Au moment du service, dressez le risotto au centre de l'assiette et décorez d'une jolie tuile de Truffalo

? **Astuce** : Ajoutez une note de beurre dans la préparation en fin de cuisson, pour le goût et le crémeux.