HUGOU DUMAS

Recette réalisée à base de TRUFFES BROSSEES EXTRA

Mise en verrine de truffes noires entières extra. Parfait pour faire des brouillades, feuilletés et farces. Idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir. 12,5 gr.- 25 gr.- 50gr.



Risotto aux truffes

le classique des classiques

Pour 4 personnes

Les ingrédients:
150 gr de riz Arborio
2 échalotes
1/2 litre de bouillon de volaille
1 dl de vin blanc sec
30 gr beurre
parmesan
huile d'olive
1 verrine de truffe noire de 50 gr
pour toutes nos recette nous comptons 10 à 15 gr de truffe par personne.

Préparer le bouillon, eau plus bouillon cube.

Peler et hacher finement les échalotes, les faire fondre à feu doux dans un peu d'huile . Ajouter le riz Arborio,le faire nacrer .

Lorsque le riz devient translucide (attention il ne doit pas colorer),déglacer avec le vin blanc. Ne pas cesser de remuer .

Lorsque le vin blanc s'est évaporé, incorporer le bouillon de volaille, louche après louche, en laissant au riz le temps d'absorber le liquide.
Cuire à feu doux 18 minutes, tout en remuant.

Ajouter les truffes rapées laisser cuire 2 minutes.
Couper le feu, incorporer le beurre, le parmesan et couvrir.
Deux minutes après bien mélanger (mante care) et servir.