



**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.