LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Risotto à la truffe

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

2 échalotes
75 g de beurre
20 cl de vin blanc sec
250 g de riz arborio (ou tout autre riz pour risotto)
1,5 l de bouillon de poule maison
100 g ce truffes noires fraîches, lavées et brossées
50 g de crème fraîche sel, poivre noir du moulin

Hachez finement les échalotes. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais, ajoutez les échalotes et faites-les revenir 2 minutes environ sur feu moyen, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Mouillez avec le vin blanc et laissez encore frémir 2 minutes, jusqu'à ce que le vin soit presque entièrement évaporé. Incorporez le riz et laissez encore cuire 2 minutes sans cesser de remuer.

Sur feu doux, versez un peu de bouillon. Laissez cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que le riz ait tout absorbé. Ajoutez encore un peu de bouillon et laissez cuire jusqu'à complète absorption, Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de bouillon, ce qui prend environ 30 minutes.

Hachez grossièrement les truffes et incorporez-les au risotto. Ajoutez la crème, remuez soigneusement, poivrez, salez avec précaution (surtout si votre bouillon de poule est déjà salé) et servez aussitôt, sans ajouter de parmesan, qui dénaturerait l'arôme délicat des truffes. Au moment de servir, vous pouvez ajouter quelques lamelles de truffe (préalablement tranchées à la mandoline) sur votre risotto.