

Risotto aux truffes noires du Forgeron



- 1 oignon,
- 70 gr de beurre
- 300 gr de riz carnaroli
- 2.5cl de vin blanc
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 truffe ou plus
- Huile de truffe (facultatif)
- 30 gr de parmesan

Ciseler l'oignon. Le faire suer à l'huile. Verser le demi verre de vin blanc.

Verser le riz dans la casserole et le faire nacrer.

Ajouter une louche de bouillon chaud de volaille et mélanger à la cuillère en bois.

Ajouter du bouillon au fur et à mesure dès que l'on voit le fond de la casserole. (le fond de la casserole ne doit pas bouillir lorsque l'on ajoute du bouillon) L'opération prend 15 minutes sans s'arrêter. Il est important de mélanger en permanence pour assurer une cuisson régulière du riz.

Entre temps, tailler très finement la truffe et l'incorporer.

Le risotto est cuit lorsque le riz n'est plus croquant.

Avant la fin de la cuisson, ajouter le parmesan puis le beurre très froid en morceau pour stopper la cuisson.

Assaisonner en sel/poivre et servir dans des assiettes creuses et décorer avec des lamelles de truffes.