

RISOTTO CARNAROLI AUX TRUFFES NOIRES



4 personnes



30 minutes

by Eric Jung

INGREDIENTS

- 1 oignon ciselé
- 300 g riz Carnaroli
- 80 g truffes
- 3 cl vin blanc sec
- 1 l bouillon de volaille
- 70 g beurre
- 30 g parmesan
- 5 cl jus de truffes
- 80 g cébettes ciselées
- 60 g moelle de bœuf
- Vinaigre de Barolo
- Huile d'olive
- Sel

INSTRUCTIONS

1. Faire suer à l'huile d'olive l'oignon ciselé et la moelle, ajouter le riz et le faire nacrer.
2. Déglacer au vin blanc, laisser évaporer l'alcool puis mouiller au bouillon de volaille.
3. Cuire à feu doux à couvert 8 minutes.
4. Incorporer le parmesan râpé et le beurre hors du feu, couvrir pour 3 minutes.
5. Incorporer le beurre et le parmesan à la spatule pour lier le risotto, ajouter les cébettes, rectifier l'assaisonnement, sel et vinaigre.