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.

HUGOU-DUMAS Le Moulin 83170 Rougiers Tél.: 04 94 37 32 32 hugou.dumas@orange.fr