

Risotto à la truffe et tomates séchées

Préparation : pour 4 personnes

Mixer une douzaine de tomates séchées avec 2 CAS de purée de truffe et un filet d'huile de truffe, réserver.

Risotto

Dans un peu d'huile d'olive, faire suer une échalote.

Ajouter 300 g de riz + 1 verre de vin blanc sec. Mélanger jusqu'à évaporation.

En suite ajouter petit à petit le bouillon de volaille et laisser réduire, multiplier l'opération jusqu'à cuisson du riz al dente, saler et poivrer et incorporer la préparation de tomates séchées aux truffes.

Retirer du feu et ajouter +- 120 g de beurre froid + 2 poignées de parmesan râpé Ne pas mélanger, couvrir et attendre 2 min.

En suite mélanger et servir. Pendant ce temps cuire 2 coquilles St Jacques par personne.

Service

Assiette profonde. Déposer une pluche d'herbe fraîche et quelques copeaux de parmesan.

