



Recette n° 21

RISOTTO AUX PLEUROTES ET À L'HUILE DE TRUFFE

1 L de bouillon de volaille
2 échalotes
2 c à s d'huile d'olive
250 g de riz carnaroli
10 cL de vin blanc sec
1 feuille de laurier
1 c à s de crème épaisse
60 g de parmesan rapé
1 c à s d'huile à la truffe blanche
300 g de pleurotes
Sel, poivre



- Faites chauffer le bouillon de volaille.
- Hacher les échalotes et faites-les suer dans 1 c à s d'huile d'olive.
- Ajoutez le riz et faites cuire 2 min à feu doux en remuant.
- Ajoutez le vin blanc, laissez-le évaporer puis ajoutez une louche de bouillon chaud et le laurier. Poursuivez la cuisson en mélangeant jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit (20 min environ).
- En fin de cuisson, ajoutez la crème, le parmesan et 1 c à s d'huile à la truffe.
- Dans une poêle, faites sauter les pleurotes dans 1 c à s d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Répartissez le risotto sur les assiettes et ajoutez les pleurotes. Arrosez d'un filet d'huile à la truffe et servez.