

## Risotto crémeux aux truffes



## Risotto crémeux aux truffes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 5 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

500 g de riz arborio  
100 g de truffes  
1 oignon émincé  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
4 tablettes de bouillon de volaille  
25 cl de crème liquide  
50 g de parmesan fraîchement râpé  
sel  
poivre blanc du moulin

### Préparation

Préparez du bouillon en délayant les tablettes dans 1,5 litre d'eau bouillante. Dans une grande sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile chaude à feu doux. Dès qu'il commence à dorer, versez le riz en remuant jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Mouillez alors d'une louche de bouillon, mélangez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé puis recommencez l'opération, sans arrêter de remuer jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 20 min.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, versez la crème petit à petit toujours en remuant. Au dernier moment, ajoutez du sel, du poivre et le parmesan râpé. Brossez les truffes, râpez-les finement, mélangez-les délicatement au riz et servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un condrieu 99, Domaine Cuilleron

Notes personnelles