



Risotto à la Truffe Noire de Touraine, par Cyril Plateau, chef de La Liodière

Décembre en Touraine est traditionnellement le mois de la Truffe Noire. Voici une recette de risotto à la truffe noire de Touraine, proposée par Cyril Plateau chef du restaurant La Liodière, à Joué-les-Tours



Recette de Risotto à la Truffe de Touraine par Cyril Plateau La Liodière © DR

Ingrédients pour 6 personnes

200g de riz italien carnaroli

1 oignon blanc

10cl de vin blanc sec

60cl de fond blanc de volaille

60 cl de bouillon de volaille

60gr de parmesan

6cl d'huile d'olive

40gr de beurre de truffe noire de touraine « Tuber Melanosporum »

Préparation

Porter à ébullition les fond et bouillon de volaille sans les faire réduire

Eplucher et ciseler finement l'oignon. Suer dans sautoir l'oignon à l'huile d'olive pendant 3 min

Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 5 min, en remuant sans cesse

Déglacer avec le vin blanc et réduire à sec

Mouiller juste à hauteur avec le bouillon et cuire léger frémissement tout en remuant. Après absorption de tout le liquide, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson sans cesser de remuer

Renouveler l'opération jusqu'à utilisation de tout le bouillon

En fin de cuisson, incorporer le beurre de truffe, l'huile d'olive et le parmesan râpé en remuant sans cesse

Dresser en assiette creuse, arroser d'un léger jus de viande et déguster bien chaud sans attendre