

Risotto à l'huile de truffes et méli-mélo de champignons en persillade

Recette pour 4 personnes

Description

Un délicieux parfum d'Italie relevé d'un pointe de truffe.

L'astuce du chef

Il est important d'être raisonnable avec l'huile de truffes car elle est très parfumée, mais également dispendieuse.

Ingrédients

Pour le risotto

- 250 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Branche(s) Thym
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 50 Ml Crème 35%
- 30 Ml Huile de truffe

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour les champignons en persillade

- 100 Gr Champignons de paris
- 100 Gr Shiitake
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 6 Branche(s) Persil
- 2 Unité(s) Ail

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Hachez le persil, l'ail et le thym, ciselez l'oignon. Brossez les champignons et émincez-les. Faites

chauffer le bouillon de légumes. Rapez le parmesan.

Pour le risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym, ajoutez le riz et faites-le nacrer. Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation puis, couvrez le riz avec le bouillon, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ensuite, étalez-le sur une plaque et réservez.

Pour les champignons

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites suer l'ail, ajoutez les champignons et laissez cuire 4 à 6 minutes, retirez du feu et ajoutez le persil.

Pour le dressage

Mettez une noix de beurre dans une casserole, rechauffez le risotto et ajoutez la crème et le parmesan. Salez et poivrez.

Dans une assiette bol, mettez le risotto, garnissez avec la persillade de champignons et terminez avec un filet d'huile de truffes.

Bon appétit!