

BASTIDE ODÉON

« Risotto Carnaroli aux truffes noires, chiffonnade de culatello » Chef : Stéphane MAUDUIT

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyenne
Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

300 g Riz « Carnaroli »
60 g Truffe noire
160 g Culatello
80 g Beurre
½ dl Huile d'olive
150 g Parmesan
1 Oignon
1 dl Crème liquide
1 dl Vin blanc
4 dl Bouillon de volaille



PRÉPARATION

Émincer finement l'oignon, le faire suer avec l'huile d'olive. Ajouter le riz, puis le vin blanc et faire réduire.

Ajouter le bouillon de volailles et faire mijoter 20 minutes.

Tailler en chiffonnade le culatello et râper la truffe en tranches très fines.

En finition du risotto, ajouter le beurre, la crème et le parmesan.

DRESSAGE

Dresser dans une assiette creuse le risotto, ajouter la truffe puis le culatello en bouquet. Servir bien chaud.

ACCORD MET / VIN

Bordeaux, Margaux Baron de Brane 2009