

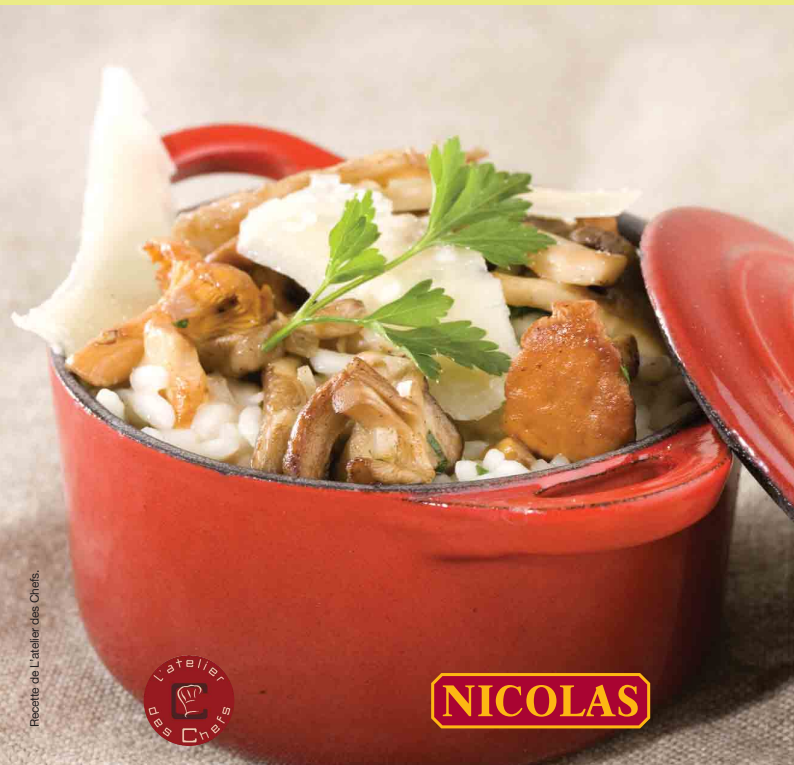


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Risotto aux champignons des bois à l'huile de truffe blanche



Préparation : 10 Min - Cuisson : 30 Min

Pour 6 personnes

Riz carnaroli : 150 grammes | Oignon blanc : 1 pièce |

Vin blanc sec : 10 centilitres | Pleurotes : 100 grammes |

Girolles : 100 grammes | Champignons de Paris : 100 grammes |

Sel fin : 6 Pincées | Huile d'olive : 10 centilitres |

Huile de truffe blanche : 2 centilitres | Parmesan : 50 grammes |

Beurre doux : 20 grammes | Moulin à poivre : 6 Tours

Éplucher puis **ciseler** l'oignon blanc. **Éplucher** puis tailler en 4 les champignons de Paris. **Déchirer** les pleurotes.

Dans une cocotte en fonte, **faire suer** à l'huile d'olive les oignons, **ajouter** le riz et le **laisser nacrer**. **Déglacer** ensuite avec le vin blanc, puis **mouiller** avec de l'eau à hauteur. **Assaisonner** de sel fin, puis cuire à feu doux. **Rajouter** de l'eau à hauteur jusqu'à cuisson complète du riz.

Dans une poêle, **saisir** les pleurotes, **ajouter** les girolles puis les champignons de Paris. **Assaisonner** d'une pincée de sel fin. Après cuisson, **mélanger** les champignons avec le risotto. Au dernier moment, **ajouter** le parmesan et le beurre, et l'huile de truffe blanche puis **rectifier** l'assaisonnement.

Dresser en assiette creuse et **décorer** avec du balsamique réduit.

Le plus du chef : Vous pouvez utiliser des champignons déshydratés, et mouiller le risotto une fois avec leur jus de réhydratation.

- Nez : de citron, de menthe sauvage, de poivre et de cassis.
- Bouche : vin cristallin aux notes minérales et fumées.



le conseil de votre caviste :

Châtenoy, Isabelle & Pierre
Clément 2008 Menetou Salon
blanc

Et aussi :

Domaine du Prieuré d'Amilhac,
Chardonnay 2008 Vin de Pays
des Côtes de Thongue blanc

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION