

RISOTTO TRUFFÉ

Spéciale de Claire IGP





POUR 4 PERSONNES :

- 300 g de riz Arborio
- 12 Spéciale de Claire IGP n°2
- 1 échalote, finement hachée
 - 60 ml de vin blanc sec
- 800 ml de bouillon (légumes ou volaille)
 - 60 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - Brisure de truffe
- 20 g de parmesan râpé
 - 1 citron vert

- “
- Ouvrir les huîtres, détacher les de leur coquille et garder l'eau.
 - Dans une casserole, faire chauffer le bouillon à feu moyen et le garder chaud pendant toute la préparation.
 - Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive. Ajouter l'échalote, puis faire revenir.
 - Ajouter le riz dans la poêle et mélanger bien pour le nacer. Verser le vin blanc sec et l'eau des huîtres. Laissez-le s'évaporer en remuant.
 - Réduire le feu et ajouter progressivement le bouillon, une louche à la fois. Laisser le riz absorber le liquide avant d'ajouter la louche suivante. Continuer jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente et crémeux (18 à 20 min).
 - Ajouter la crème, la truffe et le parmesan. Bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse. Assaisonner selon votre goût.
 - Servir le risotto dans les coquilles creuses et placer une huître sur le risotto puis ajouter des zestes de citron vert.

Déguster ! ”



HUITRES

Marennes
Oléron