



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Risotto à l'huile de truffe blanche, jambon de pays et parmesan

 Pour 2 personnes

 Très facile

 25 min

5.71€ La portion (prix indicatif)



De la gourmandise et la saveur de la truffe : voilà la promesse de ce risotto.

Le vin blanc, nécessaire à l'élaboration de cette recette n'est pas inclus dans le kit. Allez faire un tour dans la cave de La belle vie, rubrique vin blanc.

Les ingrédients

- **160 g** de Riz pour risotto
- **1 unité** de Bouillon de boeuf
- **70 g** de Jambon de Parme
- **15 g** de Huile à la truffe blanche
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **20 g** de Beurre doux
- **100 g** de Parmesan

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Faites chauffer 1 litre d'eau et diluez un cube de bouillon de boeuf.
- 2 Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Si l'oignon est très gros, la moitié devrait suffire. Dans une poêle chaude, ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon sans coloration jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter le riz et le nacer pendant 1 min, puis déglacer avec le vin blanc (la moitié d'un verre). Laisser réduire, puis mouiller avec le bouillon de boeuf chaud à hauteur des grains de riz. Cuire ensuite à feu doux jusqu'à absorption totale, en remuant de temps en temps.

Un risotto se cuit entre 15 et 18 minutes.

- 3 Lier le risotto avec la moitié du beurre puis rajoutez environ 50 g de parmesan râpé. Taillez des copeaux avec un couteau ou un économe.
Tailler le jambon en fines lamelles et l'ajouter au riz.
- 4 Garnir des assiettes creuses de riz, puis ajouter les copeaux de parmesan et finir par quelques goûtes d'huile à la truffe
Assaisonnez en sel et poivre si besoin.
C'est prêt.