

Rizzoto aux petits légumes du marché, huile de truffe blanche par Jérôme Gangneux.



Ingrédients pour 4 personnes :

Rizzoto Arborio (200 g)
1 oignon
1 feuille de laurier
1 branche de thym
½ L de bouillon (légumes)
250 g de beurre
30 g de parmesan
Petits légumes du marché
(préférence de Joël Thiebault)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 petits oignons blancs nouveaux avec tiges
1 cuillère à soupe d'huile de truffe blanche
Gros sel, sel fin, poivre du moulin.

- Faire suer dans une sauteuse, les oignons hachés avec de l'huile d'olive, sans coloration, rajouter le riz, la feuille de laurier, la branche de thym, faire éclater le riz, puis ajouter le bouillon à hauteur.
- Laisser cuir doucement sans remuer, puis ajouter du bouillon au fur et à mesure de la cuisson. Arrêter la cuisson quand le bouillon est absorbé et le riz cuit al dente.
- A feu doux, ajouter au riz du beurre au fur et à mesure, « monter au beurre » pour que celui-ci devienne très onctueux.
- Au dernier moment ajouter le parmesan râpé et l'huile d'olive de truffe blanche.
- Les légumes ont été épluchés, cuits, soit les faire poêler à la plancha, ou les faire cuire juste à la vapeur.
- Ajouter les herbes et les copeaux de parmesan... et servir.