

# RISOTTO À LA TRUFFE ET À LA BURRATA




Pour 2 personnes

## INGRÉDIENTS

- 180 G** de [riz Carnaroli](#)
- 500 ML** de [bouillon « maison »](#)
- 1/2 VERRE** de vin blanc sec
- 120 ML** d'eau de truffe
- 40 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 30 G** de beurre
- 20 G** de truffe noire
- 1 burrata**
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [poivre de Sarawak](#)

## RÉALISATION

- 1.** Mettre à chauffer 500 mL de bouillon maison. Vous pouvez y ajouter des carcasses de poulet, de la couenne de guanciale et des croûtes de Parmigiano Reggiano pour le rendre encore plus savoureux.
  - 2.** Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole et la faire chauffer à feu fort. Ajouter le riz, une pincée de sel et quelques tours de poivre. Toaster le riz pendant deux minutes, sans cesser de mélanger et sans baisser le feu.
  - 3.** Au bout de deux minutes, lorsque le riz dégage un parfum caramélisé, déglacer d'un demi verre de vin blanc, puis laisser le vin s'évaporer.
  - 4.** Ajouter trois louches de bouillon dans le riz et le faire cuire pendant 12 minutes (ou le temps indiqué sur le paquet, moins quatre minutes) en le mouillant régulièrement de bouillon.
-  **Le risotto doit cuire à feu fort car il faut le titiller un peu pour qu'il rende le précieux amidon qui le rendra crémeux.**
- 5.** Dans l'attente, éplucher la truffe à l'économe et couper les épluchures de truffe en brisures grossières. Râper le Parmigiano Reggiano à la [microplane](#), pour obtenir une "neige" de fromage très fine. Mélanger le fromage râpé aux brisures de truffe et réserver.
  - 6.** Préparer la burrata. Couper la burrata en deux et la placer dans une assiette creuse. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre. Parsemer de fines tranches de truffe noire. Réserver au réfrigérateur.
  - 7.** Après 12 minutes de cuisson, mouiller le risotto de jus de truffe et continuer la cuisson pendant encore deux minutes. Ensuite, couper le feu et laisser le risotto reposer quelques instants pour faire descendre sa température de quelques degrés.
  - 8.** Incorporer au risotto le mélange de fromage et de brisures de truffe ainsi que le beurre. Délier le risotto d'un peu de jus de truffe ou de bouillon s'il est trop épais. Goûter et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
  - 9.** Dresser le risotto dans des assiettes chaudes. Garnir chaque assiette d'une demi burrata parsemée de truffe et décorer l'assiette de quelques brisures de truffe additionnelles.