



Risotto à la cancoillotte truffe



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
truffe



Les ingrédients

- 125g de cancoillotte truffe Le Francomtois
- 300g de Riz à risotto
- 1L de Bouillon de volaille
- 1 Oignon
- 15 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre
- Huile d'olive



La préparation

- Eplucher et ciseler l'oignon.
- Mettre l'oignon ciselé dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive et faire suer à feu moyen. Remuer pendant 2 min.
- Ajouter le riz et mélanger 1min pour le faire nacer (le rendre légèrement translucide) puis déglacer avec le vin blanc.
- Faire absorber le vin par le riz, ajouter du bouillon de volaille à hauteur du riz et faire absorber en remuant.
- Répéter l'opération encore deux ou trois fois.
- Goûter le riz pour la cuisson (il faut qu'il soit al-dente) puis ajouter la cancoillotte à la truffe.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.