

# Risotto aux cèpes et à l'huile de truffe (vegan, sans gluten)

Aujourd'hui, je vous présente un plat que je lui réclame souvent tellement que c'est trop bon : le risotto aux cèpes, qui nous rappelle nos origines périgourdines. J'y glisse un filet d'huile de truffe pour encore plus de gourmandise..



Risotto aux cèpes et à l'huile de

# truffe

## *Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 oignon nouveau
- 400 g de cèpes frais ou décongelés
- 320 g de riz à risotto (de variété Carnaroli, Arborio ou Vialone Nano)
- 1 L de bouillon végétal (soit 1 cube de bouillon végétal et 1 L d'eau chaude)
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 c. à soupe d'huile de truffe
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- Persil haché
- Huile d'olive

## *Déroulement de la recette :*

1. Si vos cèpes sont frais, les laver et les sécher.
2. Faire revenir les champignons dans un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver.
3. Préparer le bouillon : plonger 1 cube de bouillon végétal dans 1 L d'eau très chaude. Couvrir pour garder chaud.
4. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon haché finement dans un peu d'huile d'olive sur feu doux.
5. Verser le riz doucement dans la sauteuse, en prenant soin de bien le mélanger aux oignons. Remuer pendant 5 minutes.
6. Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.
7. Verser 200 ml de bouillon environ et bien mélanger. Quand le bouillon est quasiment absorbé par le riz, ajouter 200 ml à nouveau et mélanger. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon, sans cesser de remuer.

8. Ajouter les champignons et l'huile de truffe. Ajuster l'assaisonnement si besoin.
9. Cuire 5 minutes supplémentaires.
10. Retirer du feu et ajouter un peu de persil haché.
11. Manger bien chaud.

**Note :** On peut remplacer l'huile de truffe par de l'huile de noix ou de sésame grillé.

**Le saviez-vous ?** Originaire du Nord de l'Italie, le risotto est célébré par Stendhal dans ses *Œuvres intimes* en 1818. La légende raconte cependant que le plat italien est né durant la période de construction du Dôme de Milan au XVe siècle.

[themoneytizer id=13364-16]