

LA RECETTE du LUNDI



risotto d'automne aux champignons,
noisettes torréfiées et huile de truffe du comptoir

risotto



INGRÉDIENTS

- 300 g de riz arborio du Comptoir
- 300 g de champignons de saison (girolles, pleurotes, cèpes ou un mélange forestier)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 80 g de noisettes torréfiées
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 10 cl de vin blanc sec Horgelus du Comptoir
- 40 g de parmesan râpé
- 2 c. à soupe de huile d'olive Papillon du Comptoir
- 1 filet d'huile de truffe du Comptoir des Arômes
- 1 pincée de fleur de sel aux épices grillées du Comptoir
- 1 c. à café de poivre noir de Madagascar du Comptoir
- Quelques herbes de Provence ou du thym séché du Comptoir



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- **Préparez les champignons**

Nettoyez et émincez les champignons. Faites-les revenir dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive Papillon, l'ail haché et une pincée de sel. Laissez-les dorer 5 à 7 minutes, puis réservez.

- **Faites le risotto**

Dans une grande casserole, faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez le riz et laissez-le nacer 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer.

- **Ajoutez le bouillon**

Incorporez le bouillon chaud louche par louche, en mélangeant régulièrement.

Attendez que le liquide soit absorbé avant d'en rajouter.

Continuez ainsi pendant environ 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que le riz soit fondant.

- **Terminez la préparation**

Ajoutez les champignons, le parmesan, le poivre noir et un filet d'huile de truffe. Mélangez délicatement.

- **Servez et sublimez**

Servez bien chaud, parsemez de noisettes torréfiées concassées et d'un soupçon de fleur de sel aux épices grillées.

Conseil du Comptoir

Pour un côté encore plus crémeux, ajoutez une noisette de beurre infusé à la truffe juste avant de servir.

Et pour une touche visuelle, quelques copeaux de parmesan ou une pincée de piment doux fumé du Comptoir feront toute la différence.

