

# Risotto à l'œuf de poule à la Sublime Crème de Truffe Noire

GRAND CHEF

## INGRÉDIENTS

4 personnes

- 150 g de riz variété arborio
- 5 cl de vin blanc
- 1/2 oignon finement émincé

## BOUILLON DE LÉGUMES

- 3 cuillères à soupe de parmesan (de bonne qualité)
- 1 pot de Sublime Crème de Truffe Noire
- Quelques copeaux de parmesan
- 1 œuf frais

## POUR LES TUILES

- 4 bonnes cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 cuillères à café de farine blanche
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de romarin frais finement haché
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette

La Crème  
Sublime  
de Truffe Noire  
NE SE  
CUISE  
PAS

\* Voir toutes les définitions de cuisine sur le lexique.



PRÉPARATION  
20 minutes

## PRÉPARATION

Émincer l'oignon finement, faire chauffer un peu d'huile d'olive au fond d'une grande casserole. Y faire suer l'oignon puis ajouter le riz et le faire nacrer\* 1-2 minutes (bien remuer tout le temps, les grains doivent devenir légèrement translucides).

Déglacer\* avec le vin blanc, bien mélanger et laisser évaporer complètement. Mouiller ensuite avec une petite louche de bouillon de légumes chaud. Le riz doit être à peine recouvert de bouillon.

Laisser cuire sur feu doux pendant environ 18 minutes en ajoutant le bouillon petit à petit. 2 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le parmesan, le beurre et la Sublime Crème de Truffe Noire.

## LES TUILES

Mélanger tous les ingrédients dans un bol, faire chauffer une poêle à sec. Une fois chaude, déposer le mélange à l'aide d'une cuillère et former des ronds. Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que le parmesan fonde, puis retourner délicatement et laisser cuire pareil.

La tuile doit être dorée. Retirer de la poêle et laisser refroidir sur un ustensile arrondi (rouleau à pâte, bouteille,...). Réserver\*. Casser délicatement l'œuf dans un ramequin adapté au micro ondes. Laisser cuire 50 secondes. Déposer au centre de l'assiette.

*Recette approuvée par le chef doublement étoilé Jean Bardet*

TOUTES LES INFOS SUR : [www.valeriebardet.com](http://www.valeriebardet.com)

[CONTACT@VALERIEBARDET.COM](mailto:CONTACT@VALERIEBARDET.COM)