



Le Risotto à la truffe, raviolis au lard Paysan du restaurant le *Bistrot Chambon*

Pour 4 Personnes

Ingrédients :

400gr de risotto carnaroli
50 gr d'oignons ciselés
8 cl vin blanc
1 L de fond blanc de volaille
100 gr de beurre
40 gr de parmesan râpé
30 gr de truffe hachée
5 cl de jus de truffe
4 pcs de lamelles de truffe (épaisses)
50 g de lard paysan
12 cl de jus de veau
40 gr de beurre

Préparation :

➤ **Préparation du risotto**

- dans un sautoir, faire suer l'oignon sans coloration avec une noisette de beurre
- Ajouter le riz et le faire nacrer pendant 2 minutes tout en remuant
- Verser le vin blanc et faire réduire à sec
- Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille chaud, tenir de rajouter petit à petit le fond blanc à mesure que le riz l'absorbe, remuer avec une spatule tout le temps de la cuisson
- Cuire pendant 14 minutes, Ajouter la truffe hachée et finir le risotto avec le beurre, l'huile d'olive et le parmesan
- Ajouter le jus de truffe en fin de cuisson
- Rectifier l'assaisonnement et servir dans une assiette creuse
- Saupoudrer de Parmesan et ajouter une giclée d'huile d'olive avant de servir
- Placer les raviolis sur le risotto et verser un cordon de jus de veau monté au beurre tout le tour

➤ **Ravioli de truffe au lard**

- Placer le lard au congélateur pour le rendre bien dur cela facilitera la coupe
- Couper de fines lamelles de lard à la trancheuse à jambon
- Sur une plaque de cuisson placée les fines tranches de lard y déposer les lamelles de truffes et recouvrir d'une deuxième tranche de lard

Bonne dégustation !