PL-1714

Avoine de Savoie au Gorgonzola et Lamelles de Truffe, Façon Risotto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- AVOINE DE SAVOIE (PÂTES)	350g
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- VIN BLANC SEC	1 verre
- OIGNON(S)	½
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- BOUILLON DE LÉGUMES	400 ml
- GORGONZOLA	150g
- PARMESAN RÂPÉ	2-3 c à soupe
- CIBOULETTE	
- TRUFFE(S)	2 (Ventoux)
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Taillez les champignons de Paris en dés.
- Faites revenir le tout avec du beurre chaud dans un wok. Salez et poivrez.
- Intégrez alors l'avoine de Savoie et arrosez avec l'huile d'olive. Remuez quelques instants puis versez le vin blanc et laissez réduire un peu. Versez ensuite la moitié du bouillon de légumes.
- Portez doucement à ébullition, couvrez et remuez de temps en temps. Continuez d'arroser le risotto avec le bouillon quand cela est nécessaire.
- Coupez le gorgonzola en gros dés.
- Lorsque le bouillon est presque tout absorbé et que les pâtes sont presque cuites, intégrez les dés de fromage au risotto ainsi que la ciboulette. Poursuivez la cuisson doucement pour que le fromage fonde. Mélangez.
- Coupez alors les truffes en fines lamelles.
- Rectifiez l'assaisonnement du risotto, saupoudrez de parmesan râpé et mélangez.
- Intégrez enfin délicatement les lamelles de truffe. Couvrez 1 minute.
- Servez sans attendre.