



## Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

### *Risotto aux Truffes*

#### Ingrédients pour 6 personnes

Préparation : 35 mn Cuisson : 30 mn

- ◆ 320 g de Riz
- ◆ 20 g de Beurre
- ◆ 1.2l de Bouillon de Volaille
- ◆ 1 Oignon
- ◆ 5 cl d'Huile d'Olive
- ◆ 50 g de Mascarpone
- ◆ 20 g de Pelures de Truffes Noires



#### Préparation

1. *Faites bouillir le bouillon de volaille.*
2. *Pelez l'oignon et l'émincer finement. Faites le revenir dans une sauteuse à fond épais, faire blondir puis versez le riz. Lorsque le riz devient nacré mouillez avec le bouillon chaud, ajoutez les pelures de truffes et laissez cuire 20 min.*
3. *Ajoutez le beurre et le mascarpone. Laissez reposer 1 à 2 min, puis rectifiez l'assaisonnement.*

**Bon appétit !...**

**Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines**

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : [saveurslyonnaises@free.fr](mailto:saveurslyonnaises@free.fr)