

LIVRE  
DE DÉCOUVERTES,  
DE RENCONTRES,  
DE RECETTES SUR  
LA TRUFFE

# Truffe Noire

de Haute-Provence



Risotto  
à la truffe  
*Tuber brumale*

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 300 g de riz spécial risotto
- 10 cl de vin blanc sec
- Bouillon pour mouiller la préparation
  - 3 échalotes
- 100 g de *Tuber brumale*

Dans une casserole à fond épais, mélangez les échalotes hachées, les truffes râpées finement, le vin blanc. Faites réduire jusqu'à obtention d'un mélange sirupeux. Ajoutez le riz, le laisser devenir légèrement translucide. Ajoutez alors un peu de bouillon. Laissez cuire en surveillant et en tournant souvent. Mouillez régulièrement avec le bouillon chaud. Servez dans des ramequins chauds ou sur assiettes chaudes.



**QUATRE EXPÉRIENCES À PARTAGER AU PLUS  
PROCHE DE LA NATURE :**

RECETTES : Dominique Martino  
TRUFFICULTEUR : Franck Martino  
PHOTOGRAPHIES : Anne-Marie Arbefeuille  
AQUARELLES : Jean-Claude Piriou