



Risotto aux truffes et choux de Bruxelles émincés



Ingrédients

- 1 échalote
- 100 risotto au gramme
- 30 millilitre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- 600 millilitre d'eau chaude
- 100 gramme Tremendous Truffle par Martin Willig
- 300 grammes de germes
- 3 une cuillère à soupe de noisettes hachées
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Thanksgiving est l'occasion de se réunir et de déguster des plats qui respirent la chaleur et l'intimité. Ce risotto aux choux de Bruxelles rôtis et au fromage de truffe correspond parfaitement à cette idée. Ce plat allie la saveur pleine et crémeuse du risotto aux choux de Bruxelles rôtis et légèrement croquants, ainsi qu'à un soupçon subtil de truffe. Le résultat est un ajout savoureux à la table de Thanksgiving, sans être trop compliqué à préparer.

La préparation

- 1: Laver soigneusement les germes. Retirer les feuilles extérieures et couper un petit morceau du pédoncule à la base. Râper ensuite les germes en tranches uniformément fines à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.
- 2: Préchauffer le four à 180 degrés.
- 3: Mettre les choux de Bruxelles dans un grand bol et ajouter un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Râper la moitié du fromage de truffe sur les choux. Bien mélanger.
- 4: Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Répartissez les germes sur la plaque et faites-les rôtir au four pendant 20 minutes. Surveillez-les de près pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne brûlent. Lorsque le fromage de truffe a bien fondu et formé une croûte croustillante, les choux de Bruxelles sont prêts.
- 5: Hacher finement un oignon et le faire revenir doucement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le riz à risotto et faites-le revenir brièvement. Déglacer le risotto avec un filet de vin et continuer à remuer jusqu'à ce que le vin soit complètement absorbé par le riz.
- 6: Faire un bouillon avec de l'eau chaude et le cube de bouillon. Ajouter le bouillon progressivement, cuillère par cuillère, tout en continuant à remuer. Répéter l'opération jusqu'à ce que le bouillon soit presque entièrement absorbé et que le riz soit presque cuit. Ce processus prend environ 15 à 20 minutes.
- 7: Lorsque le riz est al dente, ajouter une noix de beurre et le reste du fromage de truffe râpé. Laisser reposer brièvement et bien mélanger à nouveau.
- 8: Verser le risotto dans une assiette et terminer par quelques cuillerées de pousses. Bon appétit !



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Un plat facile à préparer pour Thanksgiving avec du fromage

Cette recette de risotto aux choux de Bruxelles rôtis et au fromage de truffe montre qu'il est possible de mettre quelque chose de spécial sur la table avec des ingrédients simples. Que vous le serviez en accompagnement ou comme alternative végétarienne au plat principal, il ne manquera pas de plaire à vos invités. Grâce à la méthode de préparation accessible, vous pouvez passer plus de temps avec votre famille et vos amis, ce qui est finalement la chose la plus importante pendant Thanksgiving. Essayez ce plat et passez des vacances agréables et savoureuses !

Cette recette a été commandée par Henri Willig et créée par [CookingQueensNL](https://www.cookingqueens.nl).
