***Risotto au champagne***

***Pour 3-4 personnes***

400ml de champagne

500ml de bouillon de poulet

250g de riz Arborio

3 cuil à soupe d'huile d'olive aux truffes

2 échalotes

Parmesan râpé

Se,l poivre

Epluchez les échalotes et émincez-les finement.

Versez les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive aux truffes dans une casserole, ajoutez les échalotes et faites-les revenir à feu moyen jusqu'à qu'elles prennent une légère coloration.

Ajoutez le riz dans la casserole, mélangez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne translucide, versez 200ml de champagne et attendez qu'il ait été absorbé avant d’ajouter le bouillon louche par louche en attendant qu'il ait été absorbé entre chaque ajout. Pour finir ajouter le reste de champagne, mélangez et quand le riz devient moelleux et crémeux, ajoutez le parmesan, salez, poivrez à votre goût, mélangez et servez.

Vous pouvez servir ce risotto tel quel ou l'agrémenter de copeaux de truffe ou ajouter des cèpes, des morilles, quelques pistil de safran ou des feuilles de sauge dans le bouillon, des noisettes grillées ou des marrons...