**Risotto de chou-fleur à la truffe**

**huile d'olive**
**échalotes**
**chou-fleur**
**champignons brunes**
**gousses d'ail**

**truffe**
**bouillon de poulet**
**parmesan**
**huile de truffe**
**sel et poivre**

Faites du riz en chou-fleur en râpant les roses à la main ou au cutter.

Faites revenir l'échalote hachée dans l'huile d'olive avec les champignons marrons finement hachés et les gousses d'ail. Ajoutez la truffe hachée et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Mélangez avec une cuillerée de bouillon de poulet et de parmesan moulu. Laissez s'évaporer. L'humidité devrait avoir presque complètement disparu.

Mettez le risotto chaud dans des gobelets. Terminez avec de la truffe rasée, des flocons de parmesan et de l'huile de truffe.