RISOTTO FINANCIÈRE :

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

300 g de riz « Risoritto » Vivien Paille, 50 g de graisse d'oie ou 5 cl d'huile, 55 cl de bouillon de bœuf, 1 dose de safran, 1 ris de veau, 70 g de beurre, 200 g de petit pois cuits, 20 g de farine, 1 dl de vin blanc, 5 cl de madère, 150 g de champignons, 50 g de gruyère râpé, sel et poivre.

Mise en œuvre :

1) *Chauffer la matière grasse, ajouter le riz et le faire dorer en remuant sur feu vif. Mouiller avec 4 dl de bouillon de bœuf chaud, poivrer et ajouter le safran. Couvrir et laisser cuire à très petit feu 20 mn.*
2) *Blanchir le ris de veau 10 mn à l'eau bouillante, le rincer à l'eau froide puis retirer la peau. Le presser entre 2 planchettes pendant qu'il refroidit.*
3) *Faire un roux blanc avec 30 g de beurre et la farine, mouiller avec 15 cl de bouillon chaud et levin en remuant. Rectifier l'assaisonnement et laisser frémir 10 mn.*
4) *Couper le ris de veau en gros dès et les faire revenir dans 20 g de beurre quelques instants. Les ajouter au riz avec quelques cuillères de sauce et les pois.*
5) *Emincer les champignons et les faire suer dans 20 g de beurre. Les verser dans le reste de la sauce, ajouter le madère. Vérifier l'assaisonnement.*
6) *Dresser le risotto sur un plat chaud. Servir la sauce aux champignons et le gruyère en accompa gnement.*

RISOTTO AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE :

Pour 2 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

2 tasses de riz « Risoritto » Vivien Paille, 1 oignon, 1 dent d'ail, 250 g d'épinards, 3 cuillers à soupe de persil plat haché, 200 g de fromage de chèvre frais, 30 g de beurre, 1.5 litre de bouillon de légumes, sel et poivre.

Mise en œuvre :

1) *Faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans un peu d'huile.*
2) *Ajoutez le riz préalablement rincé à l'eau froide et versez une louche de bouillon chaud. Cuisez en mélangeant jusqu'à absorption complète du liquide*
3) *Réitérez l'opération louche après louche jusqu'à cuisson complète du riz. (une vingtaine de minutes).*
4) *Rajoutez les épinards coupés en lanières, et le persil. Continuez la cuisson pendant 3 minutes.*
5) *Mélangez le fromage de chèvre et le beurre au risotto.*
6) *Gardez au chaud sous un couvercle pendant 3 minutes et servez immédiatement*

soufflet alimentaire
SOUFFLET ALIMENTAIRE - 41 Rue du petit Bruxelles - 59300 Valenciennes - France.

Vivien Paille
Livret recettes RISORITTO

Livret recettes RI-

Vivien Paille

PAËLLA VÉGÉTARIENNE :

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

350 g de riz « Risoritto » Vivien Paille, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 oignons émincés, 150 g de petits pois surgelés, 1 poignée de haricots verts (frais ou surgelés), 250 g de champignon émincés, 2 gousses d'ail, 1 petit poivron rouge et 1 petit poivron vert émincés, 1 boîte de 400 g de tomates concassées, 150 g de noix de cajou non salées, 2 doses de safran den poudre, sel, poivre de cayenne, 1 poêle profonde à paëlla.

Mise en œuvre :

1) *Faire revenir dan l'huile, les oignons, les poivrons et l'ail. Ajouter les champigons, puis les tomates, les petits pois et les haricots verts.*
2) *Après quelques minutes, ajouter le riz et mélanger. Ajouter ensuite 800 ml d'eau, dans laquelle vous aurez dissout le safran. Saler, poivrer, puis mélanger le tout et couvrer la poêle (couvercle ou papier alu). Laisser cuire à feu très doux, jusqu'à ce que le riz cuit ait absorbé tout le liquide (on peut en rajouter en cours de cuisson).*
3) *Pendant ce temps, faire dorer les noix de cajou dans un peu d'huile dans une autre poêle (attention, ça brule facilement) et les égoutter sur un papier absorbant. Quand le riz est cuit, ajouter les noix de cajou au plat et servir.*

PAËLLA TRADITIONNELLE :

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

400 g de riz « Risoritto » Vivien Paille, 2 l de moules, 1 dl de vin blanc sec, 30 g de beurre, 6 belles langoustines, 100 g de crevettes décortiquées, 200 g de chorizo, 200 g de rondelles de calamars, 100 g de petits pois surgelés, 2 escalopes de poulet, 1 gros oignon, 5 tomates pelées et concassées, 1 beau poivron, 1 dose de safran, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, thym et laurier.

Mise en œuvre :

1) *Laver les moules. Les jeter dans un grand faitout avec le vin blanc et le beurre. Les laisser s'ouvrir sur feu vif. Réserver les moules et plonger les langoustines 4 à 5 min dans le liquide de cuisson . Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour couvrir à hauteur. Réserver.*
2) *Couper les escalopes de poulet en lamelles et faites les sauter à la poêle. Réserver.*
3) *Faire fondre doucement dans un peu d'huile d'olive, un poivron découpé préalablement en fines lamelles et l'oignon émincé (7-8 min). Faire revenir le riz dans ce mélange avec 200 g de chorizo coupé en rondelles.*
4) *Faire fondre 5 belles tomates pelées et concassées 5 min avec l'ail, le thym et le laurier . Ajouter au riz .*
5) *Mouiller alors le liquide de cuisson des fruits de mer. Compléter avec de l'eau chaude (le volume de liquide doit être le double de celui du riz). Ajouter la dose de safran, poivrer, laisser cuire 20-25 min. Le riz doit absorber tout le liquide. Ajouter les petits pois.*
6) *En fin de cuisson, ajouter les crevettes au riz pour les réchauffer, les 2/3 des moules décoquillées, les rondelles de calamars, ainsi que les lamelles de poulet sautées.*

RISOTTO FLEURS DE COURGETTES ET CRAQUANT DE PANCETTA :

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes

Ingrédients :

300 g de riz « Risoritto » Vivien Paille, 1 échalote, 15 cl de vin blanc sec, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1l de bouillon de volaille ou 3 cubes, 12 fleurs de courgettes ou jeunes courgettes émincées, 4 champignons de Paris, 150 g de pancetta, 75 g de parmesan râpé, 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse.

Mise en œuvre :

1) *Faire revenir l'échalote dans l'huile d'olive. Ajoutez les champignons en petits cubes, puis le riz.*
2) *Remuez et faites blondir jusqu'à ce que les grains soient translucides.*
3) *Versez le vin blanc et laisser réduire jusqu'à absorption complète. Salez et poivrez.*
4) *Versez 1 louche de bouillon et remuez jusqu'à absorption. Répétez louche après louche jusqu'à ce que le riz est une consistance crémeuse mais encore ferme.*
5) *Pendant ce temps grillez lentement les tranches de pancetta dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes.*
6) *Egouttez sur papier absorbant. Réservez. Fouettez la crème fraîche avec le parmesan et mélangez au riz à la dernière minute.*
7) *Disposez dans un plat les fleurs de courgettes, recouvrez avec le risotto puis brisez la pancetta par-dessus. Servez*