

RISOTTO FLEURS DE COURGETTES ET CRAQUANT DE PANCETTA



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



4
PERS.



30
MIN.



50
MIN.

INGRÉDIENTS

- 300 g de riz « Risoritto » Vivien Paille
- 1 échalote
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 c.s 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 c.s de crème fraîche épaisse.

ÉTAPES DE LA RECETTE

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 laissez 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.