

RISOTTO FINANCIÈRE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



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.

ÉTAPES DE LA RECETTE

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.
3. Le presser entre 2 planchettes pendant qu'il refroidit.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Dresser le risotto sur un plat chaud. Servir la sauce aux champignons et le gruyère en accompagnement.