

# RISOTTO AUX MORILLES ET PARMESAN



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



**Riz Carnaroli**  
2,5kg



## INGRÉDIENTS

Pour le bouillon :

- 500 g d'ailerons de poulet
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon

Pour le risotto :

- **300 g de Riz Carnaroli Vivien Paille**
- 50 g de morilles
- 50 g de beurre doux
- 50 g Parmesan
- 20 cl de vin blanc sec
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 échalote
- Sel, poivre.

## ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Pour le bouillon de volaille : faites cuire les ailerons de volaille dans une casserole avec l'ail, le thym et le laurier. Recouvrir d'eau froide et cuire au moins pendant 15 min, puis filtrez le bouillon et en réserver 8 dl.
2. Rincez, égouttez et coupez les morilles en 2.
3. Epluchez et ciselez l'oignon. Dans une casserole, faites revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive, salez et le faire suer.
4. Ajoutez le riz et le nacrer, déglece ensuite au vin blanc. Laissez réduire et ajoutez au fur et à mesure les 8 dl de bouillon et 1dl d'eau, sans cesser de remuer.
5. Lorsque le riz est cuit, ajoutez le beurre, remuez et finir par le parmesan. Laissez ensuite reposer pendant 5 à 7 min.
6. Epluchez et ciselez l'échalote. Faites sauter les morilles avec un filet d'huile d'olive et l'échalote. Assaisonnez le tout puis versez dans le risotto.

À servir dans des assiettes creuses saupoudré de copeaux de parmesan.