

Risotto aux morilles

CUISIMAGES

Réf :
4504

Type :
Pâtes

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
20+25 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de morilles
 - 200 g de riz arborio (spécial risotto)
 - 60 cl de bouillon
 - 20 cl de vin blanc sec
 - 1 échalote / 1 gousse d'ail
- Bouillon (60 cl)
- 1 oignon / 2 gousses d'ail / ½ poivron
 - 3 gouttes de tabasco / bouquet persil
 - 1,5 litre d'eau / 2 cuillères à soupe d'huile / branche de romarin
 - 1 cuillère à soupe de fond de veau

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

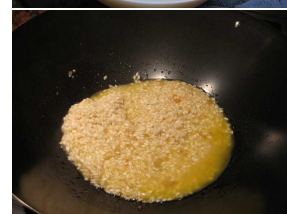
CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Bouillon : Faites revenir dans l'huile d'olive l'oignon et l'ail ciselés.
Ajoutez le poivron coupé, les herbes.
Finissez par ajouter l'eau et le fond de veau.
faites mijoter pendant 20 minutes (à feu moyen).
Passez le bouillon au chinois pour en garder uniquement le liquide et réservez.



Dans un wok, Faites revenir l'échalote et l'ail dans l'huile d'olive (a feu moyen).
Ajoutez ensuite le riz arborio.
Bien mélangez avant de verser les premiers 20 cl de bouillon.



Prévoyez 4 morilles pour la présentation.
Coupez en rondelles les autres morilles.
¼ est prévu pour la sauce et les ¾ sont prévu pour le plat.



Faites revenir toutes les morilles dans du vin blanc. Puis Retirez les morilles de présentations et réservez les pour le dressage.
Retirez les ¾ des morilles coupées pour le plat.
Ajoutez 10 cl bouillon puis faites réduire (à feu fort).
Ajoutez ensuite 10 cl de crème et continuez à faire réduire. Réservez la sauce.



Laissez le riz absorber le bouillon avant de verser les 20 cl de vin blanc et ainsi de suite avec les 60 cl de bouillon (en 3 fois) et les ¾ de morilles coupés en rondelles. Dès que le liquide à pratiquement disparue, dresser vos assiettes.



Conseils
Variante
Vin

Plat minute. Le bouillon peut se faire à l'avance

Irancy