

RISOTTO À L'ÉPIAIRE DES BOIS



Ingrédients pour 15 quenelles

Ingrédient	Quantité
Épiaire des bois	300 gr
riz rond	1 kg ((pour risotto))
parmesan en copeaux	150 gr
Échalotes hachées	4
Bouillon de poule	2 litres ((ou autre goût))
Vin blanc	1 verre
huile olive	5 càs

Préparation

1. Le bouillon d'épiaire 1. Rincer et essorer les feuilles d'épiaire 2. Mixer les feuilles dans le bouillon chaud Le risotto 1. Dans une casserole à fond épais, faire revenir les échalotes 2. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il soit transparent 3. Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation puis, verser une louche de bouillon d'épiaire chaud et laisser cuire à feu doux 4. Ajouter le bouillon petit à petit en remuant 5. A la fin de la cuisson, le riz doit être crémeux et ferme à la fois 6. Assaisonner Dressage 1. Déposer une quenelle de risotto dans une cuillère 2. Saupoudrer de parmesan et d'un filet d'huile

2. l'huile d'olive peut-être remplacée par l'huile de truffes

3. excellent en accompagnement d'une poilée de champignons