

Risotto saucisse & champignons

PORTIONS
4

PREPARATION
15 min.

COOKING
15 min.

INGREDIENTS

// 225 g de champignons de paris tranchés
// 2 branches de thym frais
// 2 gousses d'ail hachées finement
// La chair de 4 saucisses William J. Walter aux champignons sauvages
// 1 ¼ tasse de riz arborio
// 4 tasses de bouillon de poulet chaud
// 1 tasse de cidre de pomme pétillant ou plat
// 1 gros oignon jaune haché en petits dés
// 1 tasse de parmesan râpé
// Ciboulette ciselée
// Une poignée de roquette
// Sel et poivre
// Huile d'olive
// Beurre
// Quelques gouttes d'huile de truffe (facultatif)



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PREPARATION

- 1 Dans une grande poêle profonde à feu moyen-élevé, faire revenir la chair de saucisse aux champignons dans 1 c. à soupe d'huile d'olive en l'émiettant jusqu'à ce qu'elle soit complètement cuite. Réserver.
- 2 Dans la même poêle, ajouter 1 c. à soupe d'huile d'olive et les branches de thym frais afin d'infuser l'huile. Ajouter les champignons de paris et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Déglacer la poêle avec un trait de cidre et gratter le fond de la poêle à l'aide d'une cuillère de bois pour bien prélever les sucs de cuisson. Saler, poivrer et réserver.
- 3 Dans une grande casserole, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive et faire revenir les oignons hachés jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute.
- 4 Ajouter le riz arborio et le nacrer (l'enrober du mélange huile-beurre, oignon et ail) pendant 2 minutes.
- 5 Arroser le riz avec une tasse de cidre et laisser réduire presque à sec.
- 6 À feu moyen-doux, ajouter le bouillon de poulet chaud environ 1 tasse à la fois, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout. Lorsque l'on passe la cuillère de bois dans la préparation de riz, le "chemin" tracé par la cuillère ne devrait plus se refermer. C'est ce qui signifie que vous devez ajouter du liquide. La cuisson devrait prendre de 20 à 25 minutes au total.
- 7 Une fois la cuisson complétée, saler et poivrer. Ajouter le parmesan, la ciboulette ciselée, la chair de saucisses aux champignons sauvages et les champignons de paris poêlés. Bien mélanger. Pour ceux qui en aiment la saveur, ajouter quelques gouttes d'huile de truffe, avec parcimonie.
- 8 Servir et garnir d'une poignée de feuilles de roquette préalablement assaisonnées de sel, de poivre, d'huile d'olive, de zeste de citron et de quelques gouttes de jus de citron.

ASSEMBLING

- 1 Servir le risotto dans un bol.
- 2 Garnir d'une poignée de roquette et de parmesan râpé.