

Risotto aux Cèpes et Chèvre Frais



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Tranches de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	16
Riz à risotto	300 g
Cèpes	300 g
Oignon finement haché	1
Gousse d'ail	1
Feuille de laurier	1
Carottes	2
Poireau ciselé	50 g
Beurre rouleau doux Ligueil	10 g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Vin blanc	1 petit verre
Bouillon de volaille	1/2 l
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Nettoyer les champignons et les couper en deux.
- Chauffer le bouillon de volaille.
- Éplucher et laver les carottes avant de les tailler en petit cubes.
- Faire revenir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, puis ajouter les cubes de carottes, le poireau ciselé et la feuille de laurier.
- Presser l'ail au-dessus de la casserole, incorporer le riz en pluie et le cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- Déglacer avec le vin et faire réduire tout en remuant régulièrement.
- Verser le bouillon de volaille au fur et à mesure sans cesser de remuer, saler et poivrer.
- Laisser cuire pendant 20 minutes à feu doux et remuer de temps en temps.
- Faire sauter les champignons à feu vif dans le Beurre rouleau doux Ligueil.
- Saler, poivrer et incorporer les Tranches de Chèvre Non Affiné IQF Soignon ainsi que le persil.
- Servir bien chaud.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre non affiné - 55 mm



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr