

Risotto express au safran, champignons, asperges et moutarde de Dijon aux fines herbes Maille.

Recette pour 4

Description

Riz Arborio cuit avec du bouillon de légumes aromatisé et coloré au safran et à la moutarde de Dijon aux fines herbes Maille, garni d'asperges vertes, lamelles de shiitake et champignons de paris poêlées pour un plat végétarien original.

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une pré-cuisson du risotto et stopper la cuisson après environ 15 minutes lorsque le riz est encore croquant et avant d'incorporer les garnitures. Étendez simplement le risotto sur une grande plaque à biscuit. De cette façon, vous pouvez reprendre la cuisson au moment du service en réchauffant votre riz avec le bouillon restant et incorporant la suite des ingrédients.

Ingrédients

Pour la cuisson du risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 45 Ml Moutarde maille aux fines herbes
- 1 Pincée(s) Safran

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la garniture du risotto

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 150 Gr Shiitake
- 1 Gousse(s) Ail
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 150 Gr Champignons de paris

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition avec le safran, ajouter votre riz et laisser cuire 7 minutes. Une fois le riz pré-cuit, l'égoutter en conservant le bouillon. Étaler le riz sur une plaque pour arrêter la cuisson. Couper les shiitake et les champignons de paris en lamelles. Émincer l'oignon. Hacher le thym frais et la gousse d'ail. Ciseler la ciboulette. Retirer la partie fibreuse des asperges et les couper en biseaux. Avec la moitié du parmesan, faire des copeaux à l'aide d'un économe et râper l'autre moitié.

Préparation des asperges et des champignons

Cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée environ 1-2 minutes et les plonger immédiatement dans un bain d'eau glacée afin de stopper la cuisson. Garder quelques têtes d'asperge de côté pour la décoration. Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir

les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner de sel et poivre, ajouter le thym frais haché ainsi que l'ail haché. Laisser cuire 2 minutes.

Préparation du risotto express

Dans une autre casserole, verser un filet d'huile d'olive et faire suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter le vin blanc et la moutarde et porter à ébullition. Ajouter le riz, verser une louche de bouillon chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajouter le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 7 à 10 minutes. Incorporer les champignons au risotto, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirer du feu, ajouter le parmesan râpé, la moitié de la ciboulette et les cubes de beurre. Mélanger doucement et rectifier l'assaisonnement.

Dressage de votre assiette

Présenter votre risotto dans une assiette creuse et le décorer de quelques têtes d'asperges, copeaux de parmesan et ciboulette ciselée ainsi que d'un filet de vinaigre balsamique réduit.

Bon appétit!