

Risotto express aux pleurotes, aux asperges et moutarde de Dijon aux fines herbes Maille.

Recette pour 4 personnes



Description

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

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une précuisson 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
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la garniture du risotto

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 200 Gr Pleurotes
- 1 Gousse(s) Ail
- 6 Brin(s) Ciboulette
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition, 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 pleurotes 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 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 plongez 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 pleurotes 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 suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. 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 pleurotes et les asperges 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, avec la moutarde. 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!