

Fregola Sarda cuites comme un risotto aux trompettes de la mort



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
0.5	Crème liquide	~
0.03	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.8	Fregola Sarda en sachet 950 g SABAROT	0175270
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.15	Parmesan râpé	~
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.15	Trompette de la mort en tubo 250 g PLANTIN	0247058
0.2	Vin de la Communauté Européenne blanc 11° en cubi 5 L VAL FLOREY	0010412

Étapes de préparation

- 1 La veille, réhydrater les champignons en suivant les conseils de remise en œuvre.
- 2 Bien égoutter les trompettes. Les faire revenir dans de la matière grasse. Ajouter l'échalote puis les fregola sarda.
- 3 Déglacer le tout avec le vin blanc. Mouiller avec le bouillon de légumes au fur et à mesure de la cuisson des fregola.
- 4 Assaisonner de sel et poivre de Kampot.

- 5 Terminer la cuisson avec la crème liquide et le parmesan.
- 6 Ciseler le cerfeuil, l'ajouter aux fregola puis bien mélanger.
- 7 Pour la réalisation des tuiles de parmesan : sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson, déposer du parmesan en petit tas. Enfourner à 170°C et laisser fondre et gratiner pendant quelques minutes. Laisser refroidir. À utiliser pour la décoration de vos assiettes.
- 8 Dresser en garniture.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY