FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Oignon de Roscoff rôti et farci au risotto verdurette

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.024	Bouillon de légumes BIO en boîte 1 kg KNORR	0027623
0.4	Riz long pour risotto en sac 2,5 kg TAUREAU AILE	0198934
0.2	Petits pois très fins au naturel en boîte 5/1 BONDUELLE	0043416
0.03	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.3	Epinard frais	~
1	Eau	~
20 PCE	Gros oignon Roscoff	~
1 PCE	Citron jaune BIO	~
0.075	Beurre doux	~
0.075	Parmesan en poudre	~
0.5	Persil	~
PM	Sel et Poivre	~

Étapes de préparation

1. Nettoyer les oignons de Roscoff avec leur peau. Bien les sécher et les emballer dans une feuille de papier aluminium.
2. Préparer un bouillon de légumes selon les recommandations indiquées sur la boîte. Réserver.
3. Laver et équeuter les épinard. Les blanchir 3 minutes dans une eau bouillante salée et le refroidir dans l'eau glacée. Egoutter et mixer afin d'obtenir une purée.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

3. Réserver.
4. Enfourner les oignons dans un four chaud à 180°C pendant 1h30, selon la taille des oignons. Vérifier l'appoint de cuisson, en piquant avec une aiguille à brider ou la pointe un petit couteau pointu. L'aiguille ou la lame doit s'enfoncer quasiment sans résistance.
5. A la sortie du four, faire refroidir les oignons. Retirer le papier aluminium délicatement. Avec la pointe d'un petit couteau bien aiguisé, ouvrir les chapeaux des oignons. Les évider en conservant au moins 2 couches de pulpe sans entamer la résistance de la peau de l'oignon. Les réserver.
6. Récupérer cette pulpe et la hacher grossièrement. La faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire nacrer.
7. Ajouter le zeste de citron et verser une première partie du bouillon de légumes chaud. Mélanger jusqu'à absorption totale du liquide.
8. Renouveler l'opération encore 2 fois environ. En fin de cuisson du risotto incorporer le parmesan et le beurre frais en petits morceaux. Ajouter la purée d'épinard, les petits pois égouttés et le persil haché, mélanger délicatement. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
9. Garnir les oignons de Roscoff avec le risotto verdurette et reposer le chapeau sur chacun des oignons.
10. Servir bien chaud.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation