FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Risotto à la châtaigne, bouillon de safran

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Safran en filament en bocal 1 g COLIN	0247931
0.06	Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI	0135462
0.005	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.5	Riz long pour risotto en sac 2,5 kg TAUREAU AILE	0198934
0.1	Bourgogne Chardonnay vin blanc AOC en bouteille 75 cl MOILLARD GRIVOT	0202942
0.008	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
0.3	Chataigne entiere en boîte 4/4 DAUCY	0154024
PM	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
0.15	Parmesan Parmigiano Reggiano	~
0.1	Mascarpone	~
0.01	Huile de noisette en bidon 50 cl HUILERIE GID	0095841

Étapes de préparation

1. Réaliser le bouillon de légumes en incorporant la poudre à de l'eau bouillante puis faites infuser le safran.
2. Faites nacrer le riz dans une casserole avec de l'huile d'olive puis mouiller avec le vin blanc et laisser réduire. Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes puis cuire le riz pendant 12 minutes en rajoutant de temps en temps du bouillon.
3. Ajouter la mascarpone puis continuer la cuisson à feu doux pendant 5 minutes.
4. Ajoutez ensuite le parmesan. Si le mélange est un peu sec, rajouter du bouillon

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

4. puis incorporez les châtaignes en petits morceaux, la ciboulette et l'huile de noix.
5. Réaliser le dressage de l'assiette.

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