

# Risotto crémeux aux girolles croquantes et vieux gouda



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

| Référence | Ingrédients  | Quantité   |
|-----------|--|------------|
| 268040    | Riz Carnaroli pour risotto 800 g Zini                            | 120 Gramme |
| 1277      | Girolles entières 1 kg   | 40 Gramme  |
| 137716    | Gouda AOP affiné 1000 jours 35% MG 300 g env. L'Affineur du Chef | 20 Gramme  |
| 21310     | Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L                                 | 30 Gramme  |
|           | Bouillon de légumes  | 0.01 Litre |
|           | Gressin au riz   | 2 Pièce    |
|           | Blanc de poireau   | PM         |
|           | Sel, poivre  | PM         |

## Etapas de préparation

- 1 Monter en température le bouillon de légumes, ajouter le risotto puis laisser infuser quelques instants.
- 2 Egoutter le risotto puis faire réduire le bouillon jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.
- 3 Ajouter la crème épaisse puis laisser réduire, assaisonner (sel, poivre) et réserver.
- 4 Passer les girolles au four à chaleur sèche sur plaque de façon à les rendre croustillantes, en sortie de four saler et réserver.
- 5 Dresser le risotto en dôme, positionner les girolles autour. En finition, ajouter des copeaux de gouda 1000 jours, des gressins au riz et de la julienne de blanc de poireau.

Il est important de laisser le temps aux girolles de sécher, sans les presser, les saveurs de leur jus resteront dans le champignon et parfumeront les préparations.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid