



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE RECETTE

Mise à jour : 30/09/2020

## Risotto aux cèpes et écrevisses



Budget :



### Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
222046	Riz Carnaroli pour risotto 800 g Gallo	100 Gramme
	Sauce aux cèpes surgelée	160 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	20 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	50 Gramme
	Feuilles de basilic	PM
	Huile d'olive	PM
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

### Recette

1. Pour la préparation du risotto, décongeler au préalable la sauce aux champignons. Puis la remettre en température dans un wok
2. Ajouter le riz pour le remonter en température. Réserver
3. Poêler à la minute les cèpes dans une poêle très chaude sans matières grasses. Après petite coloration déglacer avec un filet d'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre
4. Ajouter au dernier moment les queues d'écrevisses
5. Effectuer le montage. Mettre le risotto dans le fond de l'assiette et la garniture en diagonale
6. Déposer quelques feuilles de basilic