

## La Tablée des Chefs



MANGEONS LOCAL



Collectif de l'école



École C.-E.-Pouliot



Gaspésie

## Risotto boréal

### ingrédients

2 L (8 t) d'eau légèrement salée  
500 ml (2 t) de riz arborio  
250 ml (1 t) de champignons fumés séchés  
500 ml (2 t) de champignons sauvages séchés  
500 ml (2 t) d'huile d'olive  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier  
2 gousses d'ail, écrasées  
1 barquette de tomates cerises  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola  
3 échalotes françaises, ciselées  
3 gousses d'ail, hachées  
125 ml de vin blanc  
1/2 c. à thé de carvi sauvage moulu  
330 ml (1 1/4 t) de parmesan râpé  
Sel et de poivre, au goût  
60 g (1/4 tasse) de beurre  
4 oignons verts, émincés  
Parmesan en copeaux

### méthode

- 1- Dans une grande casserole, porter l'eau à ébullition. Ajouter le riz. Précuire environ 8 minutes (il sera encore un peu croquant).
- 2- Égoutter le riz en conservant l'eau de cuisson. Étaler le riz sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, puis réfrigérer.
- 3- Préchauffer le four à 300°F.
- 4- Mettre les champignons fumés et les champignons sauvages dans 2 culs-de-poule différents et mouiller à la hauteur avec l'eau chaude de cuisson du riz. Laisser tremper 30 minutes.
- 5- Dans une petite casserole, ajouter l'huile d'olive (assez pour recouvrir les tomates), le thym, le laurier et l'ail. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les tomates cerises et mettre au four pendant 15 minutes. Égoutter les tomates et réserver.
- 6- Égoutter les champignons et conserver l'eau de trempage.
- 7- Hacher grossièrement les champignons.
- 8- Dix minutes avant de servir, faire revenir l'échalote et l'ail dans l'huile, ajouter les champignons et 5 tomates cerises (les écraser), ajouter le riz, mouiller avec l'eau de trempage à hauteur. Laisser absorber.
- 9- Ajouter le vin blanc, le carvi, le sel et le poivre. Laisser absorber. Si le riz n'est pas encore al dente, ajouter de l'eau de trempage et laisser absorber.
- 10- Lorsqu'il reste un peu de liquide au fond, fermer le feu. Ajouter le parmesan râpé, le beurre et l'oignon vert. Mélanger.
- 11- Au service, ajouter un peu d'eau de trempage pour que le risotto garde une texture crémeuse (quand on passe une cuillère, un sillon doit s'ouvrir et se refermer).
- 12- Déposer les copeaux de parmesan sur le dessus.

TABLEEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

