

Risotto aux champignons sauvages et foie gras

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes:

600 g de riz arborio

1 oignon blanc

400 g de champignons des bois (j'ai mis girolles, chanterelles et trompettes de la mort)

5 belles tranches de foie gras mi-cuit

10 cl de vin blanc sec

1 l de bouillon de volaille (je préfère toujours faire plus au cas où, donc 1,5 l)

70 g de beurre

100 g de parmesan fraîchement râpé

2 c à s d'huile d'olive

3 brins de thym

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons et les faire revenir à feu vif dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 3 mn environ pour qu'ils rendent leur eau. Assaisonner.

Réserver les champignons et dans la même poêle mettre 30 g de beurre et y faire sauter les champignons 5 mn. Réserver au chaud (ceci peut être fait pendant la cuisson du risotto).

Couper 4 tranches de foie gras en 3, les couvrir d'un film alimentaire avec la cinquième et les mettre au frais.

Faire fondre l'oignon ciselé 2 mn sans coloration dans une casserole avec 40 g de beurre puis ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Verser le vin blanc, remuer et laisser s'évaporer par ébullition.

Ajouter une louche de bouillon et laisser cuire 18 mn environ en remuant et en ajoutant régulièrement le bouillon louche par louche entre chaque réduction. Quand le riz est moelleux (il faut goûter pour vérifier et au besoin prolonger la cuisson au delà de 18 mn), ajouter le parmesan et 1 tranche de foie gras coupée en petites parcelles. Mélanger et ajouter les champignons. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Répartir le risotto dans les assiettes et disposer sur le dessus le reste de foie gras en demi tranches. Décorer avec un peu de thym.

Vin conseillé : un Saint-Émilion

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>