

Poivre de Pondicherry fermenté : Risotto champignons facile

Poivre de Pondicherry fermenté apporte ici une profondeur chaleureuse au risotto aux champignons : ses notes boisées et presque confites s'entrelacent avec la douceur beurrée du riz crémeux. La texture tendre des grains, liée au parmesan fondu, contraste avec les éclats légèrement croquants du poivre concassé, offrant une bouche à la fois ronde et vive. Cuisiné pour un dîner convivial ou une soirée où l'on veut faire plaisir sans complication, ce risotto se prépare avec des ingrédients simples mais soignés. Vous serez surpris de la façon dont quelques grains écrasés en finition transforment un plat familial en une composition élégante et très aromatique

— envie de commencer ?

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
10 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 300 g de riz Arborio (ou Carnaroli)
- 1 grosse échalote, finement ciselée
- 300 g de champignons mélangés (Paris, shiitake ou pleurotes), tranchés
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 100 ml de vin blanc sec
- 40 g de beurre froid
- 50 g de parmesan râpé + copeaux pour le service
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel fin
- Poivre de Pondicherry fermenté, grains entiers (voir dosage)
- Persil plat ciselé pour servir (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre de Pondicherry fermenté



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez tous les ingrédients: bouillon chaud à portée, champignons lavés et tranchés, échalote ciselée. Concassez légèrement quelques grains de Poivre de Pondicherry fermenté dans un mortier et réservez (ne pas réduire en poudre).

Chauffez une cuillère d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez la moitié des champignons et faites-les sauter jusqu'à légère coloration, salez légèrement. Réservez hors de la poêle.

Dans la même poêle, ajoutez le reste d'huile et faites fondre l'échalote sans la colorer. Incorporez le riz et faites-le nacer 2 à 3 minutes en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide sur les bords.

Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer presque complètement. Baissez le feu et ajoutez le bouillon chaud louche par louche, en remuant souvent. Attendez que le liquide soit presque absorbé avant d'ajouter la louche suivante.

Après 18-20 minutes de cuisson (le riz doit être crémeux et al dente), incorporez les champignons réservés, le beurre froid et le parmesan râpé. Rectifiez l'assaisonnement en sel.

Hors du feu, mélangez délicatement pour lier le risotto. Ajoutez alors le Poivre de Pondicherry fermenté concassé en surface et un filet d'huile d'olive. Mélangez légèrement pour répartir les arômes sans les chauffer excessivement.

Dressez immédiatement, ajoutez des copeaux de parmesan et un peu de persil si désiré. Servez chaud pour profiter de la texture crémeuse et des parfums du poivre en finition.

Le conseil des Épices Curieuses

Écrasez les grains juste avant le service pour préserver la fraîcheur aromatique et garder quelques éclats pour la mâche.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit