

Risotto au poivre long Lampung et champignons

Risotto au poivre long : crémeux, parfumé et délicieusement chaleureux, ce risotto aux champignons met en lumière la finesse du Poivre long Lampung. Dès la première bouchée, la texture onctueuse du riz se mêle aux notes anisées et à la pointe de cannelle du poivre, rehaussant les arômes boisés des champignons sautés. Facile à réaliser en semaine ou pour un dîner convivial, la recette joue sur la double intervention du poivre — une infusion douce en cuisson et une râpée fraîche au service — pour créer une profondeur aromatique sans agressivité. Préparez une belle table, un vin blanc vif et laissez-vous tenter : ce plat transforme des ingrédients simples en un moment gourmand et chaleureux.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 320 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 400 g de champignons bruns (pleurotes, shiitake ou champignons de Paris)
- 1 gros échalote, finement ciselée
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 100 ml de vin blanc sec (facultatif mais conseillé)
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 30 g de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou 40 ml d'huile d'olive pour version vegan)
- 50 g de parmesan râpé ou alternative végétale affinée
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- Poivre long Lampung (entier et râpé)
- Sel fin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre long Lampung



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez le bouillon: portez le bouillon de légumes à frémissement dans une casserole. Ajoutez un demi-épi de Poivre long Lampung entier pour infuser doucement pendant la cuisson du risotto (garder l'épi pour le service). Baissez le feu pour maintenir chaud.

Nettoyez et tranchez les champignons. Dans une grande poêle, chauffez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, saisissez les champignons à feu vif jusqu'à légère coloration, salez légèrement et réservez sur une assiette.

Dans une casserole large à fond épais, chauffez le beurre et un filet d'huile. Faites revenir l'échalote et l'ail 2-3 minutes sans coloration.

Ajoutez le riz et faites-le nacer 1-2 minutes en remuant pour bien l'enrober et le nacer.

Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire presque à sec en remuant.

Ajoutez une louche de bouillon chaud (infusé au poivre long) et remuez doucement. Poursuivez en ajoutant le bouillon louche après louche, en attendant presque complète absorption entre chaque ajout. Comptez 18 à 20 minutes de cuisson pour un riz al dente.

À mi-cuisson, incorporez la moitié des champignons réservés et continuez d'ajouter du bouillon. Goûtez pour ajuster la cuisson et le sel.

Lorsque le riz est crémeux et al dente, hors du feu incorporez le beurre restant, le parmesan et le persil. Mélangez vivement pour obtenir une texture onctueuse.

Servez immédiatement dans des assiettes creuses. Râpez finement quelques copeaux de Poivre long Lampung directement sur chaque portion (voir dosage conseillé) et ajoutez le reste des champignons sur le dessus.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Nacrez bien le riz au départ pour sceller les grains et obtenir le bon crémeux. 2) Maintenez le bouillon chaud afin de préserver la cuisson homogène. 3) Râpez le poivre long au dernier moment pour conserver ses notes anisées et sa fraîcheur.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit