Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Risotto aux champignons crémeux à l'huile Inferno

Risotto aux champignons : crémeux, profond et légèrement fumé, c'est le plat réconfortant qui réunit belle texture et émotion automnale. Les champignons de saison rendent chaque bouchée charnue, le riz arbore une onctuosité nappante, et un filet d'huile infusée à la Sauce Inferno Extreme apporte un coup de fouet aromatique — fumé, épicé et parfaitement dosé. Ce risotto se prépare pour un dîner convivial, simple à exécuter mais suffisamment gourmand pour une soirée entre amis. Tu trouveras ici des étapes claires pour cuire le riz à la bonne tenue, faire suer les champignons sans les dessécher et terminer par une finition beurrée et citronnée qui équilibre la chaleur. Ose la petite pointe d'Inferno: elle construit le caractère du plat sans l'écraser.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**35 min**	**moyen**

Ingrédients

- 320 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 500 g de champignons de saison (cèpes, pleurotes, shiitake ou champignons de Paris mélangés), nettoyés et tranchés
- 1 échalote finement émincée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 60 ml de vin blanc sec
- 1,1 à 1,2 l de bouillon de légumes chaud
- 40 g de beurre + 1 noix supplémentaire pour le service
- 40 g de parmesan râpé (ou pecorino), plus pour servir
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- zeste d'un demi-citron
- quelques brins de thym frais
- persil plat ciselé pour servir
- Sauce Inferno Extreme — 6 à 8 gouttes au total (voir dosage)
- sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Inferno Extreme

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare l'huile infusée: dans un petit bol, mélange 60 ml d'huile d'olive tiède avec 6 gouttes de Sauce Inferno Extreme. Laisse reposer 10 minutes pour que les arômes se fondent.

Chauffe le bouillon et maintiens-le chaud sur feu doux.

Dans une large poêle, fais fondre 20 g de beurre avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoute l'échalote et l'ail, fais suer 2-3 minutes sans coloration.

Ajoute les champignons tranchés, une pincée de sel et le thym. Saisis à feu vif 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que l'eau rendue se soit évaporée. Réserve la moitié des champignons au chaud.

Remplace les champignons par une cuillère d'huile infusée dans la même poêle si besoin, ajoute le riz et torréfie 1 à 2 minutes en remuant pour l'enrober et le nacrer.

Verse le vin blanc et laisse réduire presque totalement. Commence l'ajout du bouillon chaud, louche par louche, en attendant que le liquide soit presque absorbé avant d'ajouter la suivante. Remue régulièrement pendant 18 à 20 minutes.

Quand le riz est crémeux et al dente, coupe le feu: incorpore le reste du beurre, le parmesan râpé, le zeste de citron et les champignons réservés. Rectifie en sel et poivre.

Goûte et si tu veux un peu plus de chaleur, ajoute 1 à 2 gouttes supplémentaires de Sauce Inferno Extreme directement dans le risotto, mélange doucement.

Dresse immédiatement dans des assiettes creuses, ajoute une noix de beurre, un peu de persil ciselé et un filet léger d'huile infusée à l'Inferno juste avant de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Utilise un riz spécial risotto (Arborio ou Carnaroli) pour la bonne tenue. Maintiens le bouillon chaud pour une cuisson uniforme et remue souvent mais pas en continu forçant: le rythme crée la crème naturelle du riz. Pour une version végétalienne, remplace beurre et parmesan par 2 cuillères à soupe d'huile d'olive en plus et 3 cuillères à soupe de levure nutritionnelle ou crème végétale.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit