Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Risotto aux cèpes et beurre noisette au Piment de Cayenne concassé

Risotto cèpes cayenne : un risotto d'automne à la texture soyeuse et au croquant délicat des éclats de piment. Dès la première cuillerée, la rondeur du riz crémeux et la chair boisée des cèpes se marient au brun parfumé d’un beurre noisette, juste effleuré par le Piment de Cayenne concassé pour une pointe vive en finition. Cette recette appelle une table conviviale, un bol fumant à partager après une cueillette ou une balade en forêt. Simple à réaliser, elle mise sur un bouillon chaud, un bon riz à risotto et la maîtrise du feu pour obtenir une mâche fondante, relevée au dernier instant par le piment qui apporte tension et couleur sans masquer les champignons.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**moyen**

Ingrédients

- 300 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 300 g de cèpes frais (ou 60 g secs réhydratés et égouttés)
- 1 L de bouillon de légumes bien chaud
- 1 échalote, finement hachée
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 100 ml de vin blanc sec (optionnel)
- 60 g de beurre doux, divisé (40 g + 20 g)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 g de parmesan fraîchement râpé (ou pecorino), plus pour servir
- Piment de Cayenne concassé — 1/4 cuillère à café + 1 pincée pour la finition
- Sel et poivre du moulin
- Quelques brins de persil plat ou de ciboulette pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment de Cayenne concassé

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les ingrédients: tranche les cèpes en morceaux réguliers, tiens le bouillon au chaud sur feu doux.

Dans une grande poêle ou une casserole à fond épais, chauffe 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 20 g de beurre. Saisis les cèpes 4–6 minutes jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et commencent à dorer. Sale légèrement, poivre, réserve hors de la poêle.

Remets la poêle propre sur feu moyen, ajoute le reste d'huile et 40 g de beurre. Ajoute l'échalote et l'ail, fais revenir 2–3 minutes sans coloration.

Verse le riz et remue 1 à 2 minutes pour bien l'enrober et le nacrer (translucide sur les bords). Déglace avec le vin blanc si utilisé et laisse presque entièrement évaporer.

Ajoute une louche de bouillon chaud et remue jusqu'à absorption. Poursuis en ajoutant le bouillon louche par louche, en attendant presque l'absorption entre chaque ajout; compte 18–20 minutes de cuisson. Remue régulièrement pour libérer l'amidon et obtenir une texture crémeuse mais al dente.

Pendant les dernières minutes de cuisson du riz, fais fondre 20 g de beurre dans une petite casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette (il doit brunir légèrement et sentir la noisette). Hors du feu, ajoute 1/4 c. à café de Piment de Cayenne concassé et mélange quelques secondes pour infuser sans brûler.

Quand le riz est cuit (crémeux et légèrement ferme au centre), retire la casserole du feu. Incorpore les cèpes sautés, le parmesan et le beurre noisette infusé au piment. Rectifie l'assaisonnement en sel et poivre.

Laisse reposer 1 minute, puis sers immédiatement. Parseme d'une pincée de Piment de Cayenne concassé supplémentaire si tu veux un éclat plus vif, et ajoute un peu de persil ou de ciboulette.

Le conseil des Épices Curieuses

Garde le bouillon chaud pour éviter de casser la cuisson; remue régulièrement mais sans excès. Prépare le beurre noisette juste avant la fin pour qu'il garde son parfum et pour n'infuser le piment que quelques secondes afin d'éviter l'amertume.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit