Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Risotto aux champignons forestiers et poudre de groseilles

Risotto champignons groseilles : un plat qui marie la crème du riz arborio aux arômes boisés des cèpes et girolles, ponctué d'une pointe acidulée de poudre de groseilles lyophilisées. En bouche, le riz reste moelleux et généreux, les champignons apportent mâche et rusticité, et la groseille crée un contrepoint vif qui allège la rondeur du parmesan. Idéal pour un dîner en famille ou un repas entre amis, ce risotto se prépare sans complication et se révèle très savoureux dès la première fourchette. Tu peux le servir en plat principal accompagné d'une salade verte ou en petites portions pour une entrée réconfortante.

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

Ingrédients

- 300 g de riz Arborio ou Carnaroli
- 400 g de champignons forestiers mélangés (cèpes, girolles, pleurotes), nettoyés et tranchés
- 1 oignon jaune moyen, finement ciselé
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 30 g de beurre + 1 noix pour finir
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 g de parmesan fraîchement râpé (ou pecorino), plus pour servir
- 1 branche de thym frais (ou 1/2 c. à café de thym séché)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE

Groseilles lyophilisées

Scanner pour voir le produit

- Quelques brins de persil plat, hachés
- Zeste d’un demi-citron (facultatif)
- Sel et poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe + 1/2 cuillère à café de poudre de groseilles lyophilisées

Préparation

Prépare le bouillon et maintiens-le chaud sur feu doux. Rince rapidement le riz sous l’eau froide et égoutte.

Dans une large poêle ou une casserole à fond épais, chauffe 1 c. à soupe d’huile d’olive et 15 g de beurre. Fais suer l’oignon 4–5 minutes sans coloration, puis ajoute l’ail et le thym.

Ajoute le riz et nacre-le 2 minutes en remuant pour bien l’enrober de matière grasse. Verse le vin blanc et laisse réduire presque à sec.

Ajoute une louche de bouillon chaud et remue délicatement jusqu’à absorption. Poursuis en ajoutant le bouillon louche par louche sur feu moyen, en remuant souvent, pendant 16–18 minutes jusqu’à ce que le riz soit crémeux et légèrement al dente.

Pendant la cuisson du riz, dans une autre poêle, chauffe le reste d’huile d’olive. Saisis les champignons par petites quantités pour qu’ils dorent sans rendre trop d’eau. Sale légèrement et poivre. Réserve.

Quand le riz est presque prêt (après environ 14–16 minutes), incorpore les champignons dorés et une ou deux louches de bouillon si besoin pour finir la cuisson ensemble.

Hors du feu, ajoute le reste de beurre et le parmesan râpé. Mélange vigoureusement pour obtenir une texture onctueuse. Goûte et rectifie l’assaisonnement.

Ajoute 1 cuillère à soupe de poudre de groseilles lyophilisées au centre du risotto et mélange doucement pour marquer la saveur sans la dominer. Réserve 1/2 c. à café de poudre pour saupoudrer au service.

Dressage: répartis le risotto dans des assiettes chaudes, parsème de persil haché, zeste de citron si tu aimes, râpe un peu de parmesan et saupoudre très légèrement la 1/2 c. à café restante de poudre de groseilles sur chaque portion pour la fraîcheur visuelle et gustative.

Le conseil des Épices Curieuses

Ne verse pas tout le bouillon d’un coup; l’ajout progressif et le remuage libèrent l’amidon du riz et créent la texture crémeuse. Pour un risotto plus riche, remplace 10 cl de bouillon par 10 cl de crème légère juste avant de retirer du feu.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit