LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Orzotto d'orge perlé aux cèpes, finition clémentine-piment

Orzotto d'orge perlé aux cèpes, finition clémentine-piment : une recette confortable et charmeuse pour les soirées d'automne. L'orge perlé cuit lentement devient crémeuse sans être collante, accueillant la chair riche et boisée des cèpes sautés. Une touche de zeste et quelques segments de clémentine apportent une fraîcheur acidulée qui équilibre la rondeur des champignons, tandis qu'un filet de Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine offre en finition une chaleur longue et des notes d'agrumes persistantes. La texture est onctueuse, les bords des cèpes légèrement caramélisés ; c'est un plat à partager, servi fumant, parfait avec un pain rustique ou une salade verte pour contraster. Tu auras envie de le refaire dès que les premières brumes tombent.

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

Ingrédients

- 300 g d'orge perlé (rincé)
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 400 g de cèpes frais (ou mélange de champignons des bois), nettoyés et tranchés
- 2 échalotes, finement ciselées
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 100 ml de vin blanc sec
- 30 g de beurre (ou 3 c. à soupe d'huile d'olive)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé (ou levure nutritionnelle pour version vegan)
- 100 ml de crème fraîche légère ou crème végétale (facultatif)
- zeste fin d'1 clémentine + quelques segments pour la finition
- persil plat ciselé
- sel et poivre du moulin
- 1 c. à soupe (≈15 ml) Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine (voir dosage)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare le bouillon et garde-le chaud sur feu très doux.

Dans une grande poêle ou une sauteuse, chauffe 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoute les cèpes, une pincée de sel et fais-les sauter à feu vif 6–8 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent. Réserve-les sur une assiette.

Dans la même sauteuse, ajoute 1 c. à soupe d'huile et 15 g de beurre. Baisse le feu à moyen, ajoute les échalotes et fais-les revenir 3 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, puis incorpore l'ail 30 secondes sans le laisser brunir.

Ajoute l'orge rincé et fais-le nacrer 2 minutes en remuant pour l'enrober de matière grasse. Déglace avec le vin blanc et laisse évaporer presque complètement.

Commence à mouiller l'orge avec une louche de bouillon chaud en remuant. Maintiens une cuisson douce et ajoute le bouillon au fur et à mesure que l'orge l'absorbe, en remuant régulièrement. Compte 30–35 minutes: l'orge doit être tendre mais légèrement al dente et la préparation crémeuse.

À mi-cuisson, rectifie le sel et le poivre. Si tu veux une texture plus crémeuse, ajoute la crème et le parmesan quelques minutes avant la fin.

Incorpore les cèpes réservés, le reste de beurre et le zeste de clémentine. Mélange délicatement pour homogénéiser les saveurs.

Sers l'orzotto bien chaud dans des assiettes creuses. Ajoute quelques segments de clémentine et un filet de Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine (environ 1 c. à soupe pour l'ensemble); propose quelques gouttes supplémentaires à table pour les amateurs de piquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Garde le bouillon chaud et ajoute-le en petites quantités pour obtenir la texture crémeuse de l'orge sans le surcuire. Laisse bien dorer les cèpes pour développer des notes torréfiées; évite d'entasser la poêle afin qu'ils colorent plutôt que de rendre de l'eau.