

Le Rouge Vin

Champi-recettes
www.mycomauricie.com

Risotto aux pleurotes des neiges, fromage de chèvre d'ici et homard du Québec

Ingrédients

350 gr de riz Arborio
150 ml de vin blanc Cavalier du Versant du Domaine Gélinas
1 L de bouillon de poulet
1 oignon espagnol moyen émincé
5 gousses d'ail hachées finement
25 gr de beurre salé
50 ml d'huile d'olive
150 gr de fromage de chèvre des neiges
50 gr de parmesan râpé
200 gr de pleurotes des neiges émincés
3-4 homards du Québec, cuits et décortiqués
½ bouquet de persil haché
3 branches de romarin hachées
½ bouquet de ciboulette haché
Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Dans une casserole, sauter les champignons, l'oignon, l'ail et le romarin dans l'huile d'olive et le beurre. Saler et poivrer.
- Ajouter le riz et faire revenir 1 minute à feu moyen-élevé, en remuant pour bien enrober d'huile et de beurre.
- Déglacer avec le vin blanc à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé. Ajouter le bouillon de poulet, environ 180 ml à la fois, en remuant souvent, ajouter du bouillon lorsque la cuillère de bois laisse un sillon dans le riz. Après 20 minutes, le riz devrait être al dente, avoir absorbé presque tous le liquide et avoir une apparence crémeuse.
- Ajouter ensuite les homards, le persil, la ciboulette, le fromage de chèvre et le parmesan puis remuer 2 minutes à feu doux.
- Rectifier l'assaisonnement, ajouter un filet d'huile d'olive et servir, avec le même vin blanc Cavalier du Versant utilisé pour la recette, bien sûr !



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

