

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS ET SAUCISSES

Cours de cuisine du 20 septembre 2017

Ingrédients pour 12 personnes

12 saucisses (chipolatas)
800 g de riz à risotto
600 g de champignons de Paris
4 oignons
4 échalotes
200 g de parmesan râpé
20 cl de crème épaisse
Au goût : persil haché
2 bouillons cubes de légumes pour 1 litre d'eau
Huile d'olive
Vin blanc sec : 6 cuillères à soupe + 1 verre de 20 cl

Préparation

1. Nettoyer et émincer les champignons, les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive
2. Déglacer avec 6 CS de vin blanc, faire cuire 2 min pour que l'alcool s'évapore ; ajouter la crème et le persil haché, saler, poivrer ; faire mijoter sans bouillir ; réserver
3. Préparer le bouillon : chauffer un litre d'eau et délayer les 2 bouillons cubes ; réserver au chaud
4. Eplucher et hacher les oignons et les échalotes ; les faire revenir sans coloration dans l'huile d'olive
5. Ajouter le riz et remuer pour bien l'enrober (nacrer) ; déglacer avec 20 cl de vin blanc et remuer pour qu'il s'évapore
6. Lorsque le vin blanc est absorbé, verser le bouillon chaud louche après louche, en remuant sans cesse, jusqu'à absorption complète du liquide ; vérifier la cuisson du riz (25 mn environ) : goûter et prolonger la cuisson si besoin tout en remuant
7. Incorporer le parmesan, bien remuer ; puis ajouter les champignons et remuer le tout ; réserver au chaud
8. Cuire les saucisses puis servir



GLACE A LA VANILLE

Cours de cuisine du 20 septembre 2017

Ingrédients pour 50 cl de glace

35 cl de lait ½ écrémé
½ gousse de vanille
5 jaunes d'œufs
140 g de sucre en poudre
18 cl de crème liquide entière

Préparation

1. Ouvrir la demi-gousse de vanille, récupérer les graines
2. Faire bouillir le lait, incorporer les graines et la demi-gousse ; laisser infuser hors du feu
3. Blanchir les jaunes avec le sucre (fouetter les jaunes avec le sucre)
4. Retirer la gousse, verser le lait sur le mélange œufs+sucre
5. Reverser le mélange dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en remuant régulièrement, de façon à ce que l'appareil recouvre la cuillère en bois sans faire bouillir
6. Passer l'appareil au chinois
7. Laisser refroidir la préparation
8. Ajouter la crème avant de mettre dans la sorbetière

