

Rizotto aux trompettes de la mort* et autres champignons

Le bouillon

Préparez un bon bouillon de légumes si vous êtes végétarien ou ajouter des carcasses de poulets, de dindes, autruches et/ou os à moelle (bœuf, veau, bison, porc, agneau, lama) si vous êtes plutôt omnivore-carnivore. Aromatisez le bouillon avec des trompettes de la mort (5 gr séchés au litre).

Le Rizotto

Pour quatre personnes, faites chauffer 60 ml (4 c à soupe) de beurre ou d'huile (vierge extra). Faites y revenir deux échalotes françaises bien émincées. Ajoutez une tasse de riz Arborio ou équivalent et faites blondir à feu moyen. Ajoutez un verre de vin blanc sec (optionnel). Ajoutez deux tasses de votre bouillon (1 tasse = 190 gr de riz et 250 ml de bouillon). Montez à ébullition et baissez à mijoter. Il n'est pas nécessaire de trop brasser le mélange comme dans la recette traditionnelle. Vers la fin de la cuisson du riz (+ ou -15 minutes), ajoutez de la crème fraîche 35 % (1 tasse, 250 ml) et un peu de parmesan ou autre fromage dur (optionnel). Ajoutez une bonne platée de champignons de votre choix frais (ou séchés réhydratés)* cuits dans un peu de beurre ou d'huile à l'ail. Brassez, assurez-vous que le tout est bien salé et poivré, le poivre en dernier. Servez chaud ou réservez pour le lendemain en cuisant le riz moins longtemps pour qu'il reste croquant et en le refroidissant sur une plaque (si possible) **.

* Les champignons sauvages doivent être formellement identifiés avant d'être utilisés. Ne prenez pas de chance.

** Ce qu'ils font dans les restaurants pour avoir du rizotto pour le repas du midi.

