

metro



Velouté de champignons sauvages

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

8 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 g (2 oz) Champignons sauvages séchés, tels que cèpes, porcini

12 Branches de persil frais

60 ml (1/4 tasse) Beurre
Vous pourriez aimer:



450 g (1 lb) Échalotes françaises, tranchés
Vous pourriez aimer:



3 Gousses d'ail, pelées et écrasées

2 x 227 g (2 x 8 oz) Petits champignons de paris, tranchés

1 1/2 l (6 tasses) Bouillon de poulet bio
Vous pourriez aimer:



80 ml (1/3 tasse) Riz arborio

8 ml (1 1/2 c. à thé) Sel

10 ml (2 c. à thé) Jus de citron

Préparation

Dans un grand bol, mettre les champignons séchés, et réhydrater dans l'eau bouillante, 10 minutes.

Entre temps, enlever les feuilles de persil et ciseler les tiges.

Dans une grande casserole, à feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter les échalotes et les gousses d'ail, couvrir, réduire le feu à moyen-doux, et faire cuire environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien ramollies.

Ajouter les champignons de Paris et les tiges de persil et faire ramollir à feu moyen-vif.

Verser le bouillon de poulet, les champignons réhydratés et leur eau, le riz et le sel.

Réduire le feu et laisser mijoter, à moitié découvert et en brassant souvent, 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre.

À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mélangeur à main, réduire en purée. Si le velouté est trop épais, rajouter jusqu'à 250 ml (1 tasse) d'eau. Incorporer le jus de citron et assaisonner.

Garnir du persil haché et d'un petit filet d'huile de truffe si désiré.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007