

Risotto aux pleurotes, aux asperges et moutarde de Dijon aux fines herbes Maille

Recette pour 4 personnes



Description

Riz Arborio cuit avec du bouillon de légumes aromatisé, coloré à la moutarde de Dijon aux fines herbes Maille et garni d'asperges vertes et lamelles de pleurotes poêlées pour un plat végétarien original.

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une précuisson du risotto et stopper la cuisson après environ 15 minutes lorsque le riz est encore croquant et avant d'incorporer les garnitures. Étendez simplement le risotto sur une grande plaque à biscuit. De cette façon, vous pouvez reprendre la cuisson au moment du service en réchauffant votre riz avec le bouillon restant et incorporant la suite des ingrédients.

Ingrédients

Pour la cuisson du risotto

- 300 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 45 Ml Moutarde maille aux fines herbes
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la garniture du risotto

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 200 Gr Pleurotes
- 1 Gousse(s) Ail
- 6 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez les pleurotes en lamelles. Émincez l'oignon. Hachez le thym frais et la gousse d'ail. Ciselez la ciboulette. Retirez la partie fibreuse des asperges et coupez-les en biseaux. Avec la moitié du parmesan, faites des copeaux d'un économe et râpez l'autre moitié.

Préparation des asperges et des champignons

Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée environ 1-2 minutes et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau glacée afin de stopper la cuisson. Gardez quelques têtes d'asperge de côté pour la décoration. Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les pleurotes à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonnez de sel et poivre, ajoutez le thym frais haché ainsi que l'ail haché. Laissez cuire 2 minutes.

Préparation du risotto

Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de légumes et assaisonnez-le de sel et poivre si nécessaire. Dans une autre casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de bouillon chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes. Incorporez les pleurotes et les asperges au risotto, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirez du feu, ajoutez le parmesan râpé, la moitié de la ciboulette et les cubes de beurre, avec la moutarde. Mélangez doucement et rectifiez l'assaisonnement.

Dressage de votre assiette

Présentez votre risotto dans une assiette creuse et décorez-le de quelques têtes d'asperges, de copeaux de parmesan et de ciboulette ciselée ainsi que d'un filet de vinaigre balsamique réduit.

Bon appétit!