



# Recette risotto pour 4 personnes :

## 1) ingrédients obligatoire :

- 320 grammes de risotto gran Gallo
- 2 os à moelle
- 1 Litre de bouillon maison ou 2 cubes Knorr aux herbes et à l'huile d'olive Puget
- 1 Verre de vin blanc sec et aromatique (ex: Sauvignon)

## 2) ingrédients d'option :

- Oignon
- champignon trompette de mort ou de paris ou d'autre
- viande (tous types)
- légumes (tous types)
- poisson (pour remplacer la viande) (tous types)
- ou encore beaucoup d'autre ingrédient.

*Solution page 2*



### 3) Solution :

- ✚ Laisser fondre la moelle extraite des os en retirant les morceaux qui reste solide et les réserver pour les remettre en fin de cuisson.
- ✚ faire tremper les trompette séché dans un font d'eau chaude hors feu.
- ✚ Ajoutez le riz ( et éventuellement l'oignon ) remuez bien jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- ✚ Ajoutez le vin puis le bouillon, louche après louche, à mesure de l'évaporation.
- ✚ Cuire à feu doux en incorporant le litre de bouillon, prévoir une petite vingtaine de minute, le riz doit rester crémeux et ferme à la fois.
- ✚ 5 minutes avant la fin de cuisson on aura fait revenir la viande rouge ( persillée ou araignée de boeuf ) en petit cube juste saisie.
- ✚ rajoutez la viande et les petits morceaux de moelle, déglacez la poêle qui a servi pour la viande avec une goutte d'eau des champignons ( attention au dépôt au font du récipient ) incorporez le tout au riz avec les champignons.
- ✚ Goûtez rectifiez l'assaisonnement et laissez reposer 2 minutes hors fe