

## RISOTTO DE SELVA



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 320g riz carnaroli
- 250g Pleurotes du Panicaut Sautés
- 100g Crème D'Ortie
- 80g caciocavallo
- 1 échalote hachée
- 50g beurre
- 50g parmigiano reggiano
- 20g Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. vin blanc
- q.s. Bouillon de Légumes Vital
- q.s. Poivre Voatsiperifery, en Grains
- q.s. Arôme Champignon - Préparation D'Épices

### MÉTHODE

- Dans une casserole, faire revenir l'échalote avec l'huile. Ajouter le riz, toaster, déglacer avec le vin blanc et démarrer la cuisson avec le bouillon végétal.
- A trois quart de la cuisson, ajouter la crème d'ortie, la moitié des pleurotes du panicaut hachés et le caciocavallo.
- Lier avec du beurre glacé, du parmigiano reggiano et du poivre de Voatsiperifery moulu.
- Servir dans une assiette plate avec des pleurotes du panicaut sautés posés dessus et décorer avec la poudre de champignons.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Pleurotes du Panicaut  
Sautés**



**Crème D'Ortie**



**Bouillon de Légumes  
Vital**



**Poivre Voatsiperifery,  
en Grains**



**Huile D'Olive Extra  
Vierge**



**Arôme Champignon -  
Préparation D'Épices**