

Risotto aux morilles et au foie gras

Préparation : 10 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de foie gras cru de 60 g
200 g de morilles fraîches ou 40 g de morilles séchées
300 g de riz arborio ou carnaroli
1 oignon
50 g de beurre
20 cl de vin blanc sec
2 litres de bouillon de volaille maison ou préparé avec 3 cubes
100 g de parmesan fraîchement râpé
Quelques brins de ciboulette
Sel et poivre du moulin

Réhydrater les morilles si elles sont sèches en les plongeant 1 h dans de l'eau tiède. Les égoutter, les rincer sous l'eau courante en les secouant pour retirer les impuretés et les égoutter à nouveau. Si elle sont fraîches" les épousseter" et les laver puis les sécher. Peler et émincer finement l'oignon. Préparer le bouillon et le porter à ébullition. Le maintenir à frémissements tout le long de la cuisson du riz. Couper grossièrement les morilles.

Chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire fondre l'oignon à feu doux pendant 5 mn. Ajouter le riz et le faire revenir 1 mn jusqu'à ce qu'il devienne translucide en remuant avec une cuillère en bois. Arroser avec le vin blanc et continuer de remuer jusqu'à son absorption. Incorporer les morilles puis ajouter alors une louche de bouillon, quand elle est absorbée par le riz continuer d'ajouter le bouillon louche par louche tout en remuant en ne remettant du bouillon que lorsque la louche précédente aura été absorbée. Quand le riz est cuit mais un peu ferme arrêter la cuisson, retirer du feu et ajouter le parmesan. Remuer et ajouter un peu de bouillon si le riz semble trop dense. Couvrir et réserver. Poêler les escalopes de foie gras 30 s de chaque côté à feu vif dans un poêle anti-adhésive, les assaisonner. Servir le risotto dans des assiettes creuses, déposer une escalope de foie gras sur le dessus et laisser couler le gras de cuisson sur le riz. Décorer avec des brins de ciboulette et servir sans attendre.

Vous n'utiliserez pas tout le bouillon , mais il vaut mieux en avoir un peu trop pour rectifier éventuellement l'onctuosité à la fin de la cuisson du risotto. Le risotto n'attend pas, aussitôt prêt, aussitôt servi.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>