



[www.marchevieuxport.com](http://www.marchevieuxport.com)

## **Risotto aux champignons**

Pour 4 gourmands

### **Au marché :**

250 g de riz Arborio

300 g de champignons frais de votre choix

1 gros oignon

125 ml (1/2 tasse) de vin blanc

15 ml (1 cuill. à soupe) d'huile d'olive

375 ml (1 1/2 tasse) d'un liquide chaud (eau, bouillons, etc.)

Huile de truffe blanche

Sel et poivre

### **Méthode :**

*Le risotto est un plat typiquement italien dont la préparation est assez longue et il nécessite une constante vigilance. Sur un feu moyen-élevé faire suer les oignons hachés dans l'huile d'olive. Ajouter les champignons grossièrement coupés dans les oignons. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié. Nacrer le riz afin que chaque grain soit enrobé d'huile puis ajouter une louche de liquide chaud. Mélanger vigoureusement jusqu'au point d'ébullition. Continuer la cuisson en ajoutant du liquide petit à petit afin que le riz ait le temps de bien l'absorber. Cuire jusqu'à ce que le riz soit crémeux à l'extérieur mais légèrement croquant à l'intérieur puis retirer du feu. Il s'agit d'une cuisson *al dente*! Assaisonner, ajouter un filet d'huile de truffe et déguster!*

**Attention!** Il se peut qu'il vous reste du liquide ou qu'il en manque, c'est à vous de juger la quantité nécessaire pour la cuisson de votre choix!

### **Trucs du chef :**

Si vous utilisez des champignons séchés, réhydratez-les avec de l'eau tiède 15 minutes. Vous pouvez mouiller le riz avec l'eau de réhydratation ce qui ajoutera du goût au riz. Vous pouvez aussi ajouter un peu de crème et/ou du parmesan et/ou du beurre pour modifier la texture. Ajouter n'importe quels légumes grillés et des morceaux de poissons/fruits de mer pour un risotto digne des grands restaurants

## **Rillette de saumon et crevettes**

Pour 4 gourmands

### ***Au marché***

200 g de saumon frais

100 g de crevettes de Matane

250 ml (1 tasse) de vin blanc

250 ml (1 tasse) de crème

1 échalote grise

Aneth fraîche

Coriandre fraîche

15 ml (1 cuill. à soupe) de beurre

Sel et poivre

### **Méthode :**

Faire suer l'échalote ciselée avec le beurre puis mouiller avec le vin blanc. Pocher le saumon dans le vin puis retirez-le. Réduire le vin à sec et ajouter la crème. Réduire le tout de moitié et refroidir. Effiloche le saumon. Hacher les crevettes, l'aneth et la coriandre. Ajouter le tout à la crème froide, assaisonner et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture assez ferme. Vous pouvez détendre la rillette avec de la crème pour avoir une texture plus liquide!

Recettes proposées par

Julien Pelletier et Charles-Alexandre Lépine (Finissants de l'école hôtelière de la Capitale et copropriétaires du service de chef à domicile Sapide)