

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

et ventrêches de porc

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Ventrêches de porc 10 tranches

RISOTTO

Riz Arborio 0,400 kg
Vin blanc sec 0,20 litre
Bouillon de poule 0,80 litre
Échalotes 0,030 kg
Huile d'olive 0,010 litre
Parmesan râpé 0,100 kg
Sel, poivre PM
Beurre 0,150 kg
Ciboulette ½ botte
Estragon ¼ botte

GARNITURE

Champignons des bois 0,600 kg
Echalotes 2 pièces
Beurre 0,06 kg

MARINADE

Sauce soja 0,40 litre
Mirin (saké) 0,20 litre
Cumin en poudre 1 c à soupe
Miel 5 c à soupe
Sel / poivre PM

PROGRESSION

1. Réaliser la marinade

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mettre les tranches de porc à mariner et stocker au frais.

2. Préparer les garnitures.

Nettoyer et faire sauter les champignons des bois séparément puis les réunir et les lier au beurre avec un peu d'échalote. Réserver au chaud.

3. Marquer le risotto en cuisson.

Suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter le riz, le « nacer », mouiller avec le vin blanc, le faire évaporer, puis mouiller progressivement avec du bouillon de poule. Poursuivre la cuisson en remouillant régulièrement. Au terme de la cuisson, incorporer le parmesan, les herbes fraîches, le beurre et rectifier l'assaisonnement.

4. Marquer les tranches de ventrêches à la grillade

5. Dresser le tout harmonieusement