

(RISOTTO aux Champignons)

Pour 4 personnes :

- 250 gr de riz arborio spécial risotto
- 300 gr. de champignons (girolles, cèpes, champignons de Paris)
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 oignon ou 2 échalotes
- 3 c à soupe de vin blanc
- 15 cl de crème fraîche
- 100 gr de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

PREPARATION:

① Préparez les champignons. Parsez les rapidement sous un filet d'eau + essuyez + coupez les en gros morceaux. Faites fondre 1 noix de beurre + faire revenir la gousse d'ail émincée pdt 2 min. Ajoutez les champignons + laissez cuire pdt environ 3 minutes en ajoutant persil ciselé (à la fin).

Ajoutez 3 c. à soupe de vin blanc + laissez cuire 2 min. jusqu'à ce qu'il réduise. Ajoutez de la crème fraîche + salez + poivrez.

② Faites bouillir 1 litre d'eau ds lequel vs diluerez les cubes de bouillon. Ds une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire blondir l'oignon émincé pdt 3 min. Ajoutez le riz + laissez cuire en remuant pdt 2 min. jusqu'à qu'il soit un peu transparent. Ajoutez 10 cl de vin blanc (1/2 ver

↳ TSV

③ Une fois le vin blanc absorbé par le riz, ajoutez une louche de bouillon + mélangez. Une fois que le bouillon est bien absorbé. Ajoutez une nouvelle louche et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon. (environ 20 bonnes minutes)

④ Ajoutez la moitié du parmesan et les champignons. Attendez 2 min. + mélangez vivement.

⑤ Servez très chaud avec le reste du parmesan.

Tarte à la rhubarbe = 6 personnes

1 rouleau pâte feuilletée - 4 tiges rhubarbe - le jus d'1 orange - 125 grs poudre d'amande - 125 grs sucre blanc - 125 gr de beurre - 1 œuf - 50 grs sucre roux - 2 cuill à soupe de semoule moyenne.

- Four th 6 (180°).
- Pelez rhubarbe à l'aide d'1 économe et découpez en gros tronçons.
- Disposez les, sans les chevaucher ds 1 casserole et versez dessus le jus d'orange et de l'eau jusqu'à mi-tronçons.
- Faites les cuire sur feu doux 15 mn en les remuant à mi-cuisson.
- Mélangez le beurre fondu, poudre amande, sucre blanc et œuf.
- Déroulez pâte feuilletée sur feuille sulfurisée sur 1 plaque pâtisseries.
- Saupoudrez le de sucre roux et parsez le sucre roux.
- Parsemez le dessus de la pâte avec la semoule.
- Formez 1 ourlet de pâte autour.
- Disposez les tronçons de rhubarbe égouttés et refroidis sur la pâte.
- Recouvrez les avec la crème d'amande.
- Cuire toute 25 mn.
- Servez fin d'asse pour que le caramel sous tarte soit croustillant.