

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETTE: CHAMPIGNONS - Risotto aux cèpes et mascarpone

Ingrédients

Pour 4 personnes :

350 g de riz Carnaroli
200 g de cèpes frais (cèpes de bordeaux par exemple)
50 g de Parmesan râpé
40 g de beurre
2 échalotes
2 gousses d'ail
13 cl de vin blanc sec
2 l de bouillon de volaille, poule ou légumes
4 cuillères à soupe de Mascarpone
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel, fleur de sel et poivre

Préparation

Nettoyer et brosser vos cèpes pour éliminer tous les grains de terre
Couper les cèpes en fines rondelles
Eplucher les échalotes et les gousses d'ail et les hacher finement
Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu vif
Ajouter les échalotes, les gousses d'ail et les champignons
Laisser cuire 3-4 minutes juste le temps que ce soit coloré
Ajouter ensuite le riz et mélanger pendant 2 minutes
Ajouter le vin blanc et faire cuire à feu moyen
Mélanger pendant 1 minute
Ajouter 5 louches de bouillon et ne pas arrêter de mélanger pendant la cuisson
Diminuer le feu sur un feu doux
Mélanger à nouveau et ajouter du bouillon dès que le riz a tout absorbé.
Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit (au bout de plus ou moins 15 minutes). On considère que le riz est cuit dès qu'il est al dente. Il doit fondre dans la bouche mais garder un cœur dur et croquant.
Dès que le riz est cuit, ajouter le beurre, le mascarpone et de la moitié du parmesan.
Poivrer et saler à votre convenance
Ajouter une dernière louche de bouillon et mélanger
Couvrir et laisser cuire encore 3-4 minutes sur un feu très doux
Servir en saupoudrant chaque assiette avec le reste du parmesan et en éparpillant peu de fleur de sel pour donner un croquant.

En principe, les recettes de cuisine ne bénéficient pas de droits d'auteurs car elles ne sont pas considérées comme une "œuvre" et ainsi ne satisfont pas à ce critère.

In Cooperation with: www.temple-buch.org – www.recipe-book.org

1. en règle générale, il ne s'agit pas d'une œuvre linguistique devant être protégée 2. elles ne font pas l'objet d'une création intellectuelle personnelle (à part un certain niveau de mise en forme). Bien évidemment, il peut y avoir des exceptions à la règle. Par exemple, cette règle doit être vérifiée au cas par cas en ce qui concerne les recettes ayant une certaine forme littéraire / artistique. La jurisprudence a octroyé des droits d'auteurs à titre exceptionnel aux règles de cuisine dont la rédaction linguistique demande un certain degré de création individuelle quant à la mise en forme et à la structure du texte. (Source : OLG Hamburg, Uv. 17.7.80, Schulze OLGZ 229 S.7 – sur la reprise partielle d'une recette) Les recettes de cuisine qui se trouvent sur cette page sont issues de diverses sources (par ex. livres, magazines, Internet, carnets, documents personnels etc.) Nous avons testé toutes les recettes et modifié les textes en fonction. Les images et les graphiques des recettes ont été photographiés par nos soins. Les auteurs, noms, photos et graphiques sont tirés en partie de livres, de magazines, de l'Internet et de prospectus (sur autorisation bien-sûr). Si toutefois par mégarde, la publication de certains documents, recettes, images, contenus ou textes portait atteinte à vos droits d'auteur, nous vous prions de bien vouloir nous le communiquer. Nous supprimerons immédiatement les contenus concernés de notre page web.

This free Mushrooms Recipe Service is provided by – MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.