

RISOTTO D'EPEAUTRE FORESTIER ET POTIRON

Pour 40 personnes
Fais par : Adam et Manuel
Le : 04/11/2020
Source recette :

1. BOUILLON DE LEGUMES

0,400 kg céleri branche
0,500 kg Oignons gros
0,375 kg Carottes
0,375 kg Poireaux
1 Bouquet garni
PM Ail
PM Eau

Eplucher, laver émincer tous les légumes.
Mettre les légumes dans une marmite, mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter le bouquet garni. Cuire à frémissement 45 mn à 1h

2. ELEMENT DE BASE

2 kg de petit épeautre
1 kg d'oignon blanc gros
4 litres de bouillon de légumes
0,400 litre de vin blanc sec

Marquer en cuisson le risotto. Faire suer les oignons. Ajouter le petit-épeautre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Déglacer au vin blanc. Laisser cuire quelques instants et ajouter le bouillon en plusieurs fois. Laisser le petit-épeautre gonfler pendant 15-20min.

3. GARNITURE

2,5 kg potiron
0,300 kg de châtaignes cuites sous-vide et décortiquées
0,650 kg de pleurotes
0,650 kg de Shitaké
0,200 gr d'échalotes
0,020 gr d'ail
0,10 cl d'huile d'olive
0,10 kg de beurre

Cuire le potiron au four sans l'éplucher à 150/160° 30 à 40 mn. Au terme de la cuisson, l'éplucher, retirer les graines et réduire en purée
Eplucher, laver tailler tous les légumes.
Effiler les pleurotes. Emincer les Shitake

Sauter les champignons séparément
Ciseler les échalotes, suer au beurre, ajouter les champignons sautés, l'ail haché
Mixer le potiron.
Concasser les châtaignes.

Ajouter les garnitures au moment de servir

4. FINITION - DRESSAGE

0,400 kg parmesan
0,400 gr de crème UHT

Monter la crème fouettée. Ajouter au moment de l'envoi si le risotto est trop compact.
Ajouter le parmesan.