

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 16

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.05.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Risotto Carnaroli aux bolets

Risotto

200 g de riz Carnaroli
30 g d'échalote ciselée
20 g de bolets séchés
5 dl de bouillon de volaille*
(ou de légumes)
50 g de parmesan râpé
60 g de beurre
sel, poivre du moulin

Bolets rôtis

4 petits bolets
20 g de beurre
20 g d'échalotes ciselées
50 g de petites feuilles de roquette
50 g de fins copeaux de parmesan
vinaigre balsamique
huile d'olive
sel, poivre du moulin

Risotto

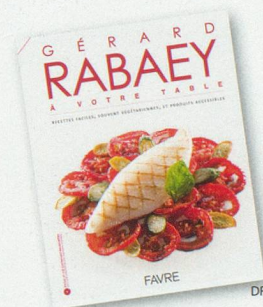
Faire suer l'échalote ciselée avec les bolets séchés dans 30 g de beurre – Ajouter le riz Carnaroli – Nacrer pendant 3 minutes en remuant – Mouiller à hauteur avec une partie du bouillon de volaille chaud (ou de légumes) – Faire cuire à légers frémissements en remuant de temps en temps – Une fois le liquide absorbé, verser progressivement du bouillon de volaille – Après 15 minutes, contrôler la cuisson du riz – Hors du feu, incorporer le parmesan râpé et 30 g de beurre froid – Le riz doit être souple et onctueux.

Bolets rôtis

Gratter les bolets – Laver rapidement – Sécher sur un linge – Découper en quartiers – Rissoler à l'huile d'olive – Après 3 minutes de cuisson, ajouter la noix de beurre et les échalotes ciselées – Saler et poivrer.

Finitions

Dans chaque assiette creuse, dresser le risotto – Mettre les bolets rôtis au centre – À l'aide d'une mandoline, râper les bolets crus sur le risotto – Ajouter la roquette et quelques copeaux de parmesan – Verser quelques gouttes de vinaigrette balsamique.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch