

Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 16

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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

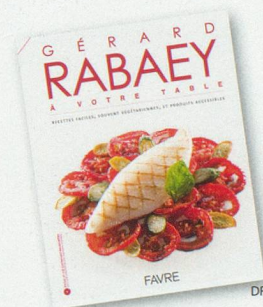
Faire suer l'échalote ciselée avec les bolets séchés dans 30 g de beurre – Ajouter le riz Carnaroli – Nacrer pendant 3 minutes en remuant – Mouiller à hauteur avec une partie du bouillon de volaille chaud (ou de légumes) – Faire cuire à légers frémissements en remuant de temps en temps – Une fois le 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