



Risotto aux cèpes et bruschetta

Risotto (pour 4 personnes)

- 2 gros cèpes bien frais
- 2 tasses de riz « Carnaroli »
- 1 échalote hachée
- 100 g de moelle de boeuf crue
- 1 tranche de jambon fumé de 1 cm
- 2 litres de bouillon de volaille
- 2 dl de vin blanc sec
- 2 dl de fond de veau brun
- 50 g de beurre salé
- 150 g de parmesan à râper
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Faites chauffer votre bouillon de volaille.
- 2/ Dans une sauteuse, faites fondre la moelle en dés dans un filet d'huile d'olive, ajoutez ensuite les dés de jambon et l'échalote hachée. Poivrez et laissez bien fondre tous les ingrédients.
- 3/ Lorsque la préparation est bien fondue, ajoutez le riz et faites-le perler sans qu'il colore.
- 4/ Déglacez avec le vin blanc. Lorsque le vin est bien absorbé, commencez à ajouter le bouillon au fur et à mesure tout en continuant à mélanger.
- 5/ Pendant que votre risotto cuit, grattez bien vos cèpes (ne jamais les laver) et coupez-les en belles tranches dans le sens de la longueur. Faites-les revenir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez en fin de cuisson lorsqu'ils sont bien dorés.
- 6/ Faites réduire votre fond de veau, montez-le au beurre, rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.
- 7/ Lorsque votre risotto est cuit (+/- 18 minutes), ajoutez le parmesan râpé et terminez par le beurre en pommade. Rectifiez l'assaisonnement. Dressez sur les assiettes, garnissez des tranches de cèpes et nappez légèrement de fond de veau.



Bruschetta (pour 4 à 6 personnes)

- 2 ciabattas
- 4 tomates en dés
- 2 gousses d'ail hachées
- 8 tranches de pancetta
- 1 boule de « buffala »
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Mélangez les dés de tomates avec de l'huile d'olive, l'ail haché et assaisonnez de sel et de poivre.
- 2/ Coupez la ciabatta en tranches de +/- 2 cm d'épaisseur (en biseau), et faites-les griller au toaster ou sous le grill du four.
- 3/ Lorsqu'elles sont encore chaudes, mettez une cuillère à dessert de tomates sur chacune d'elles.
- 4/ Garnissez-les alors suivant votre goût, soit d'une tranche de pancetta ou d'une tranche de buffala et d'un peu de basilic ciselé. Dans les deux cas, terminez avec un tour de moulin à poivre.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_risotto-aux-cepes-et-bruschetta?id=8141187&emissionId=5931