

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

RISOTTO DE POMMES DE TERRE, GIROLLES, PETITS POIS ET CANARD FUMÉ

BIEN DE CHEZ NOUS

25 mn. de préparation + **25 mn.** de cuisson

BUDGET : "Bling bling"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

PRÉPARATION

Faites tremper les champignons séchés dans de l'eau tiède. Émincez l'échalote et l'ail et faites-les revenir dans un peu de beurre à feu moyen. Coupez les pommes de terre épluchées en dés d'un demi-centimètre de côté, et ajoutez-les à l'échalote et à l'ail. Faites cuire encore quelques minutes. Déglacez au vin blanc et ajoutez le romarin et les champignons séchés. Ajoutez peu à peu le bouillon de sorte que les pommes de terre l'absorbent presque entièrement, et terminez avec les petits pois. Salez et poivrez. Lorsque tout le bouillon est absorbé, ajoutez le fromage râpé et rectifiez l'assaisonnement. Faites revenir les champignons dans un peu de beurre. Servez le risotto de pommes de terre agrémenté de quelques champignons et de fines tranches de canard fumé.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne et de la France



INGRÉDIENTS

- ▶ 8 pommes de terre pour cuisson mijotée (900g)
- ▶ 200 g de filet de canard fumé
- ▶ 200 g de petits pois
- ▶ 200 g de girolles ou autres champignons des bois
- ▶ 1 poignée de champignons séchés
- ▶ 1 échalote
- ▶ 150 g de vieux Chimay râpé
- ▶ 5 dl de vin blanc sec
- ▶ 1,5 l de bouillon de volaille
- ▶ 50 g de beurre salé
- ▶ 2 cuillères à soupe de romarin haché
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ sel et poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (en robe des champs).