



# RISOTTO DE RIZ DE CAMARGUE AUX GIROLLES ET CRÈME AU FROMAGE DE RODEZ



Facile



6



40 min



30 min



## LES INGRÉDIENTS

### Risotto :

- ✓ 250g Riz de Camargue
- ✓ 2 cubes de bouillon volaille
- ✓ 10cl vin blanc
- ✓ 1 oignon
- ✓ 10g beurre
- ✓ 1cl huile d'olive

### Poêlée de Girolles :

- ✓ 400g de girolles
- ✓ 80g beurre
- ✓ ½ botte de persil
- ✓ Sel et poivre
- ✓ 1 cl huile de noisette
- ✓ 80g de noisettes de Flagnac
- ✓ 3 gousses ail
- ✓ 1cl huile d'olive

### Crème de Rodez :

- ✓ 25cl crème liquide 30%
- ✓ 200g fromage de Rodez
- ✓ Poivre moulin

### Matériel :

- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 poêle
- ✓ 1 spatule
- ✓ 1 maryse
- ✓ 1 planche

## L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer le fromage de Rodez par le Parmesan et les girolles par des cèpes.

## La recette



### LA PRÉPARATION

#### ÉTAPE 01 :

- > Faire bouillir un litre d'eau et ajouter les cubes de bouillon.
- > Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive pour y faire blondir l'oignon émincé pendant 3 minutes.
- > Ajouter le riz et le laisser cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit couleur nacré.
- > Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire, glisser la casserole sur la plaque horizon au fond

#### ÉTAPE 02 :

- > En attendant la réduction, préparer la poêlée de champignons.
- > Faire fondre le beurre et ajouter l'ail écrasé et les champignons nettoyés.
- > Parsemer du persil haché, ajouter les huiles et les noisettes concassées

#### ÉTAPE 03

- > Mouiller le riz avec le bouillon de volaille à hauteur, jusqu'à réduction

#### ÉTAPE 04 :

- > Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le fromage de rodez
- > Ajouter la crème de Rodez dans le riz.
- > Ajouter la poêlée de champignons et déguster chaud



Réalisée avec :  
[@louandcompany](#)



Région :  
Occitanie



Matériel :  
Plaque induction **HoriZone Piano**