



Risotto aux champignons et à la dinde

11

Temps total: 1:00**Préparation:** 0:20**Cuisson:** 0:40**Portion(s):** 2**Difficulté:** Modéré

Ingrédients

Canneberges séchées

25 g

3

Jus de citron

2 CS

0

Eau

50 ml

0

Miel

1 cc

1

Sel

1 pincée(s)

0

Poivre

1 pincée(s)

0

Feuilles de chêne

1 tête(s)

0

Bolets, frais

300 g

Oignon

1 pièce(s), taille moyenne

0

0

Dinde, poitrine/filet, cru

240 g

0

Huile de colza

1 cc

1

Riz pour risotto, sec

100 g

11

Bouillon de légumes, préparé

400 ml(2 cc de poudre)

1

RAMA Cremefine pour cuisiner 15% MG

2 CS

2

Estragon

1 CS, haché

0

Parmesan/Grana Padano

1 CS, râpé

2

Instructions

- 1** Pour la sauce, réduire les canneberges, le jus de citron, l'eau et le miel en purée. Saler et poivrer. Laver, essorer et couper en morceaux la salade. Frotter les champignons. Eventuellement les couper en deux et en morceaux. Peler et couper en dés l'oignon. Rincer, essuyer et couper en dés l'escalope de dinde.
- 2** Faire chauffer l'huile dans un wok et y saisir la viande env. 4 minutes de tous côtés. Saler et poivrer. Retirer la viande du wok. Faire blondir le riz, les champignons et l'oignon dans le fond de cuisson. Verser le bouillon sur la préparation jusqu'à ce que les grains de riz soient tout juste couverts. Faire cuire le risotto à feu doux env. 35 minutes en ajoutant régulièrement du bouillon en remuant.
- 3** Ajouter la viande et réchauffer brièvement le tout. Affiner le risotto avec la Cremefine et l'estragon. Saler et poivrer. Verser la sauce sur la salade. Saupoudrer le risotto de parmesan. Servir le risotto avec la salade.

