



Risotto d'hiver aux topinambours avec une saucisse de porc en extra servi avec du comté et des noisettes

HELLOEXTRA 45 min. • À consommer dans les 5 jours



Échalote



Poireau



Riz pour risotto



Topinambour



Noisettes grillées



Saucisse de porc et thym



Citron jaune



Persil plat



Comté râpé

Ingrédients de base
Bouillon de légumes, beurre, vinaigre balsamique noir, poivre et sel

Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

Ustensiles

Casserole avec couvercle, poêle, poêle avec couvercle, râpe

1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Échalote (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Poireau* (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Riz pour risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Topinambour (g)	100	200	300	400	500	600
Noisettes grillées (g) 5) 19) 25)	15	30	45	60	75	90
Saucisse de porc, citron et thym* (pc)	1	2	3	4	5	6
Citron jaune (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Persil plat frais* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Comté kaas* (g)	25	50	75	100	125	150

À ajouter vous-même

Bouillon de légumes (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Beurre (cs)	2	4	6	8	10	12
Vinaigre balsamique blanc (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	À votre goût					

* Conserver au réfrigérateur

Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	4778 / 1142	658 / 157
Lipides total (g)	65	9
Dont saturés (g)	30,5	4,2
Glucides (g)	88	12
Dont sucres (g)	17,2	2,4
Fibres (g)	9	1,5
Protéines (g)	40	5
Sel (g)	4,1	0,6

Allergènes:

8) Fruits à coque

Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 25) Graines de sésame

Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



1. Préparer

Préparez le bouillon et ajoutez-y 150 ml d'eau par personne. Émincez l'**échalote**. Taillez le **poireau** en fines demi-rondelles, puis lavez-le. Faites chauffer 1 cs de beurre par personne dans la casserole et faites revenir l'**échalote** 1 minute à feu moyen-vif. Ajoutez le **poireau** et poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le riz pour **risotto** et faites-le sauter 1 minute.

CONSEIL : *Il se peut que ce risotto contienne plus d'eau que ce à quoi vous êtes habitué. Si cela ne vous plaît pas, ajoutez moins de bouillon et d'eau.*



4. Cuire la saucisse

Faites chauffer ½ cs de beurre par personne dans une poêle et faites saisir la **saucisse** 2 à 3 minutes à feu moyen-vif. Couvrez et laissez cuire encore 8 à 10 minutes à feu moyen. Retournez régulièrement la **saucisse**.

CONSEIL : *Si les rondelles de topinambour sont trop épaisses, l'intérieur mettra longtemps à cuire. Veillez à ce qu'elles soient fines pour qu'elles soient croquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.*



2. Préparer le riz

Ajoutez le vinaigre balsamique blanc et ⅓ du bouillon, puis laissez les grains de **riz** s'en imbiber lentement. Remuez régulièrement. Dès que le riz a absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau ⅓, puis répétez l'opération une troisième fois avec le reste. Le **risotto** est cuit dès que les grains sont mous à l'extérieur, mais légèrement croquants à l'intérieur. Au total, comptez entre 20 et 25 minutes. Ajoutez éventuellement de l'eau pour faire cuire les grains davantage (voir CONSEIL).



5. Assaisonner

Versez un **filet** d'eau chaude ou bouillante dans le **risotto**, coupez le feu et laissez reposer 5 minutes à couvert (voir CONSEIL). Râpez le zeste du **citron** et pressez le jus. Ciselez le **persil plat frais**. Incorporez ensuite le **comté râpé** et 1 cc de jus de **citron** par personne dans le **risotto**. Assaisonnez de poivre et éventuellement de sel.

CONSEIL : *Le fait de laisser le risotto reposer à couvert le rend encore plus fondant.*



3. Cuire les topinambours

Pendant ce temps, épluchez ou lavez soigneusement les **topinambours**, puis taillez-les en fines rondelles (voir CONSEIL). Concassez les **noisettes**. Faites chauffer le reste de beurre dans la poêle et faites cuire les rondelles de **topinambours** à feu à moyen-vif 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Salez et poivrez. Ajoutez les **noisettes** concassées et poursuivez la cuisson 2 minutes.



6. Servir

Disposez le **risotto** sur les assiettes et garnissez avec les **topinambours** et les **noisettes**. Servez la **saucisse** avec et parsemez de **persil** et de zeste de **citron** à votre guise. Poivrez généreusement.

Bon appétit !