

Risotto de chouchoute et saucisson de cerf au riz accompagné de crevettes du pays

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 1 heure
- Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients (pour 4 parts) :

- 400 g de riz rond
- 200 g de saucisson de cerf du pays (nature)
- 20 crevettes du pays 20/25
- 1 chouchoute
- 1 oignon sec
- 2 pommes de terre
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 tomate
- 25 g de fumet de poisson
- ½ litre d'eau
- 30 g de parmesan
- 3 gousses d'ail
- 1 botte de persil plat
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Crème de vinaigre balsamique (pour la décoration)

Préparation de la recette :

1. Couper les ingrédients suivants :
 - a. Hacher l'oignon et l'ail.
 - b. Ciseler finement le persil plat.
 - c. Couper la chouchoute en dés.
 - d. Couper le saucisson de cerf en rondelles puis en cubes.
 - e. Préparer les crevettes, enlever la carapace en laissant la tête et la queue et retirer l'intestin (les réserver au frigidaire).
 - f. Eplucher les pommes de terre et les tailler en chips gauffrées à l'aide de la mandoline (les mettre dans un saladier avec de l'eau en attendant pour qu'elles ne noircissent pas).
 - g. Tailler les poireaux en julienne très fine.
2. Dans une casserole, cuire l'oignon et le riz, faire revenir 5 minutes et ajouter le vin blanc.
3. A mi-cuisson, ajouter la chouchoute taillée en dés, le saucisson de cerf coupé, l'ail haché et le persil plat. Laisser cuire en ajustant le feu et en vérifiant à mesure de la cuisson que le riz reste moelleux et onctueux.
4. Pendant que le riz mijote ; passer à la cuisson des crevettes. Faire revenir les crevettes dans une poêle avec de l'huile d'olive, saler et poivrer. Puis mettre celles-ci de côté pour le dressage de l'assiette.
5. Cuire les pommes de terre en chips à la friteuse. Les réserver pour la décoration.
6. Cuire le poireau en julienne à la friteuse puis réserver pour la décoration.
7. Dresser l'assiette : dresser le risotto avec un emporte-pièce, décorer avec les crevettes, les poireaux, quelques tomates coupées et le vinaigre balsamique pour finir.

Bon appétit !