

RISOTTO A L'ORGE PERLEE, FLEURS DE COURGETTES ET CEPES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 35 mn (5 + 30)

Pour 4 personnes:

200 g d'orge perlée

Une vingtaine de fleurs de courgettes

200 g de cèpes surgelés ou quelques cèpes séchés réhydratés

4 belles échalotes

1 verre de vin blanc sec

1 l de bouillon (maison si possible)

80 g de parmesan

1 càs de mascarpone

30 g de beurre en parcelles

Sel et poivre

1 càs d'huile d'olive + 1 noisette de beurre

Faire décongeler ou réhydrater les cèpes. Réserver.

Laver délicatement les fleurs de courgettes, enlever le pistil et les poser sur un papier absorbant. Réserver.

Eplucher les échalotes et les émincer très finement. Les fondre dans l'huile pas trop chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter l'orge et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes pour bien enrober l'orge de matière grasse. Verser le verre de vin blanc, augmenter le feu et dès qu'il est absorbé, rajouter du bouillon (gardé chaud) louche par louche, au fur et à mesure. Poursuivre la cuisson en goûtant jusqu'à ce que l'orge soit cuite (environ 30 mn).

Pendant la cuisson, de l'orge, tailler les cèpes en duxelle en réservant les plus jolis, introduire les dés de champignons dans l'orge. Ciseler les fleurs de courgettes, en garder quatre (les plus belles).

Au bout de 25 minutes ajouter les fleurs ciseler, remuer puis couper le feu quand il reste un peu de liquide, goûter, saler si nécessaire. Ajouter le parmesan, tourner encore puis terminer avec le beurre. Réserver au chaud.

Pendant la cuisson de l'orzotto, poêler vivement les cèpes s'ils sont frais ou surgelés. Les réserver.

Finition et dressage:

A l'aide d'une cuillère, remplir les corolles des fleurs réservées et les chauffer doucement dans la poêle ayant servi à poêler les cèpes.

Servir l'orge crémeuse dans une assiette creuse ou une coupelle, poser une fleur farcie et décorer avec les cèpes entiers.