

les recettes d'Alice

Risotto de foies de volaille aux girolles



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

300 gr de foies de volailles
80 gr de parmesan
240 gr de riz arborio
15 cl de vin blanc
200 gr de girolles

40 cl de bouillon de volaille
1 oignon
50 gr de crème fraîche
30 gr de beurre

Matériel nécessaire

1 sauteuse 1 louche 1 cuillère à risotto

Préparation et réalisation

1- Nettoyer les girolles et les émincer.
2- Dans une poêle faire dorer les foies de volaille dans 20 gr de beurre, ajouter les girolles et assaisonner.
3- Eplucher l'oignon et l'émincer. Dans une sauteuse faire fondre 10 gr de beurre, ajouter l'oignon puis le riz, mélanger 5 min à feu doux. Verser le vin blanc puis progressivement le bouillon bouillant par louche en remuant constamment 18 min. 5 min avant la fin de cuisson ajouter les foies émincés et les girolles. Ensuite ajouter la crème et le parmesan et assaisonner

Conseils et astuces

Ne pas trop cuire les foies ils doivent rester tendres et rosés à cœur.

Alice Délice

