

Pierrot Ayer

Risotto Gallo au Vacherin fribourgeois parfumé au vin cuit, fricassée de cardon de Genève aux truffes de nos régions (recette à 4 mains avec Annick Jeanmairet)

Pour 8 personnes

400 g de Risotto Gallo
20 g de beurre clarifié
10 g d'échalote hachée
vin cuit
100 g de vin blanc
1.2 kg de fond de légumes ou fond de volaille
200 g de Vacherin Fribourgeois AOC
400 g de cardons en conserve
20 g de beurre
truffes de nos régions
assaisonnement

Garniture

120 g de beurre
vin cuit
pluches de cerfeuil
chips de pommes de terre bleues

Faire revenir les échalotes hachées au beurre clarifié, ajouter le risotto Gallo et laisser pincer.

Mouiller au vin blanc, laisser revenir et ajouter un peu de vin cuit. Laisser réduire à glace et mouiller avec les 2/3 de fond de légumes, laisser cuire gentiment en remuant régulièrement. Une fois cuit, retirer sur une plaque beurrée.

Garniture

Égoutter et couper les cardons selon la taille désirée, garder le jus de cuisson pour finir le risotto, puis les faire revenir au beurre dans une sauteuse.

Laver les truffes à l'eau froide à l'aide d'une brosse. Couper des rondelles très fines à l'aide d'une mandoline pour la décoration.

Finition du risotto

Porter à ébullition les 3/4 du fond de légumes et de cardons restant dans une sauteuse.

Ajouter le riz et terminer la cuisson. Lier au Vacherin Fribourgeois AOC. Mettre une belle noix de beurre.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de vin cuit. Servir le risotto très onctueux. Si le risotto est un peu épais, le délayer avec le reste du fond de légumes.

Décorer de cardons étuvés au beurre et de fines rouelles de truffes. Finir avec une chips de pomme de terre et des pluches de cerfeuil.

Restaurant "Le Pérolles"
1700 Fribourg

www.leperolles.ch



Restaurant le Pérolles
1700 Fribourg