



Risotto crémeux au Brillat Savarin, poêlée de champignons & saucisse de Montbéliard

4
personnes

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
30 minutes

Ingrédients

- 2 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
- 2 ÉCHALOTES
- 150 G DE BEURRE
- 200 G DE RISOTTO
- 5 CL DE VIN BLANC
- 1 CITRON JAUNE
- 1/2 BRILLAT-SAVARIN
- 1 GOUSSE D'AIL
- 250 G DE MÉLANGE DE CHAMPIGNONS
- 3 BEAUX CHAMPIGNONS DE PARIS
- SEL

Étape 1

Faites cuire les saucisses de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes.

Gardez l'eau de cuisson des saucisses.

Étape 2

Émincez les échalotes et faites-les confire avec une pointe de beurre, ajoutez le risotto et faites-le nacrer. Déglacez avec le vin blanc puis ajoutez l'eau de cuisson des saucisses de Montbéliard en 3 fois (au total 1 litre de bouillon).

Étape 3

Préparez les champignons, coupez-les en quatre et poêler avec de l'huile d'olive et du beurre. Au dernier moment, ajoutez l'ail émincé et les saucisses de Montbéliard coupées chacune en 4.

Étape 4

Ajoutez le brillat-savarin en morceaux dans le risotto et mélangez énergiquement. Ajoutez un jus de citron et rectifiez l'assaisonnement.

Étape 5

Dans une assiette creuse, dressez avec en fond le risotto, puis les champignons et deux morceaux de saucisses de Montbéliard. Ajoutez quelques lamelles de champignons de Paris crus et des pousses de salade.