



Risotto aux morilles et cancoillotte Savagnin

Association de Promotion de la Cancoillotte



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte Le Francomtois Savagnin
- 300 g de riz Arborio
- 1 L de bouillon de légumes
- 100 ml de vin blanc
- 1 oignon jaune finement haché
- 40 g de Morilles séchées
- 200 g de courges
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à soupe de thym
- 40 g de beurre (20g + 20 g)
- Poivre
- Quelques feuilles de persil en décoration



La préparation

- Réhydratez les morilles dans un grand bol d'eau chaude pendant 30 minutes.
- Pré-chauffez le four à 180°C.
- Découpez la courge en petits cubes. Déposez-les dans un plat allant au four.
- Parsemez d'ail, de thym et d'huile d'olive.
- Enfournez et laissez rôtir à 180°C pendant 15 minutes. Retirez du four et réservez.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites revenir les morilles réhydratées.
- Poivrez et laissez cuire 3 minutes. Réservez.
- Dans la même casserole, faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon.
- Ajoutez le riz et mélangez le tout. Faites revenir 2-3 minutes jusqu'à ce que le riz se nacre.
- Déglacez au vin blanc et mélangez jusqu'à absorption du liquide.
- Versez une première louche de bouillon de légumes et mélangez jusqu'à absorption du liquide.
- Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon.
- Ajoutez la cancoillotte Le Francomtois Savagnin, la courge rôtie et les morilles.
- Assaisonnez si besoin.
- Le riz du risotto doit être cuit, mais al dente.
- Servez chaud avec quelques feuilles de persil en décoration.