



Risotto au mascarpone et à la saucisse de porc épicée

Avec une salade de fenouil et du grana padano



ESPIGA TINTO

Produit dans la région portugaise d'Alenquer à partir de cépages autochtones, ce vin corsé à la robe rouge foncé et aux tanins souples développe d'agréables notes épicées grâce à un vieillissement partiel en fût de chêne.



Oignon



Piment rouge *



Fenouil *



Saucisse de porc au thym citron *



Citron



Graines de fenouil



Riz à risotto



Mascarpone *



Grana padano râpé *

Total : 40-45 min. Sans gluten

Beaucoup d'opérations

À manger dans les 5 jours

Le risotto est un plat véritablement réconfortant. Le fait de remuer sans cesse permet de libérer l'amidon des grains de riz, ce qui apporte le côté fondant, encore renforcé par le mascarpone et le grana padano. La saucisse au thym citron provient de notre fournisseur Brandt & Levie, qui sélectionne ses agriculteurs pour le soin avec lequel ils traitent leurs cochons. Cette fois, vous allez retirer la chair de la saucisse et la faire cuire avec le fenouil : la saveur anisée de ce légume va très bien avec le viande de porc.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Wok ou sauteuse avec couvercle et bol.

Recette de **risotto au mascarpone et à la saucisse de porc épicée** : c'est parti !



1 DÉCOUPER LES LÉGUMES

Émincez l'**oignon**. Épépinez et émincez le **piment rouge**. Découpez le **fenouil** en quarts, ôtez le cœur dur et taillez en lamelles très fines. Réservez les **fanes**.



2 RETIRER LA PEAU DE LA SAUCISSE

Découpez la peau de la **saucisse** pour l'ouvrir et retirez la chair. Préparez le bouillon. Pressez le jus du **citron**.



3 CUIRE LA VIANDE ET LES LÉGUMES

Dans le wok ou la sauteuse, faites chauffer le beurre à feu moyen-vif et ajoutez l'**oignon**, le **piment rouge**, la majeure partie du **fenouil**, les **graines de fenouil** et la **viande**. Émiettez la viande en la saisissant à feu vif, puis faites-la cuire 10 à 15 minutes à feu moyen-doux.



4 PRÉPARER LA SALADE DE FENOUIL

Pendant ce temps, mélangez le reste de **fenouil**, le **jus de citron** et l'huile d'olive vierge extra dans le bol, puis salez et poivrez. Ajoutez le **riz à risotto** au wok ou à la sauteuse et faites-le cuire 2 minutes à feu doux★. Ajoutez 1/3 du bouillon et laissez les **grains de riz** s'en imbibent lentement. Remuez régulièrement.



5 CUIRE LE RISOTTO

Dès que les **grains de riz** ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau 1/3, puis répétez l'opération une troisième fois. Faites cuire le **risotto** 15 à 20 minutes à feu doux en remuant régulièrement★★. Ajoutez éventuellement de l'eau ou du bouillon pour faire cuire les grains davantage.

★★**CONSEIL** : Pour préparer un risotto classique, on utilise du vin blanc. Si vous en avez, mouillez le risotto avec un filet de vin à l'étape 4.



6 SERVIR

Ajoutez le **mascarpone** et la majeure partie du **grana padano** au **risotto**, puis salez et poivrez. Servez le **risotto** dans des assiettes creuses et parsemez du reste de **grana padano**. Accompagnez le tout de la **salade de fenouil** et décorez avec les **fanes**.

★★**CONSEIL** : Le risotto est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement croquants à l'intérieur.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Piment rouge (pc) *	1/4	1/4	1/2	1/2	1	1
Fenouil (pc) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Saucisse de porc au thym citron (100 g) 22) *	1	2	3	4	5	6
Citron (pc)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Graines de fenouil (cc)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Riz à risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Mascarpone (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Grana padano râpé (g) 3) 7) *	10	20	30	40	50	60
Bouillon de légumes* (ml)	350	700	1050	1400	1750	2100
Beurre* (cs)	1	1	2	2	3	3
Huile d'olive vierge extra*	Selon le goût					
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3176 / 759	434 / 104
Lipides total (g)	40	5
Dont saturés (g)	21,1	2,9
Glucides (g)	69	9
Dont sucres (g)	6,4	0,9
Fibres (g)	4	1
Protéines (g)	29	4
Sel (g)	5,7	0,8

ALLERGÈNES

3) (Œufs 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 22) Noix

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



#HelloFresh

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

SEMAINE 09 | 2018