



Risotto au mascarpone et à la saucisse de porc épicée

Avec une salade de fenouil



CABRIZ TINTO

Les Portugais adorent la saucisse de porc, qu'ils aiment déguster avec un vin bien de chez eux, produit à partir de cépages locaux. Pourquoi ne pas les imiter ?



Oignon



Piment rouge ✨



Fenouil ✨



Saucisse de porc thym-citron ✨



Citron



Graines de fenouil



Riz pour risotto



Mascarpone ✨



Grana padano râpé ✨

Total : 40-45 min.

Original

Beaucoup d'opérations

Discovery

À manger dans les 3 jours

Sans gluten

Le risotto est un plat éminemment réconfortant. Le fait de remuer sans cesse permet de libérer l'amidon des grains de riz, ce qui apporte le côté fondant. Et pour encore plus d'onctuosité, nous ajoutons du mascarpone et du grana padano. Invitez le nord de l'Italie dans votre assiette !

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 le **fenouil** en lamelles très fines. Réservez les **fanes**.



2 RETIRER LA PEAU

Retirez la peau de la **saucisse** et déchirez la viande. 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 **saucisse**. Détachez la viande en la saisissant à feu vif, puis faites cuire le tout 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 pour 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 imbiber lentement (voir conseil). 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 (voir conseil). Ajoutez éventuellement de l'eau ou du bouillon.

★CONSEIL

Le risotto est cuit dès que les grains sont mous à l'extérieur, mais légèrement croquants à l'intérieur.



6 SERVIR

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

★CONSEIL

Pour préparer un risotto classique, on utilise du vin. S'il vous reste du blanc, mouillez le risotto avec un filet de vin à l'étape 4 et utilisez le bouillon à l'étape 5.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Piment rouge (pc) *	¼	¼	½	½	1	1
Fenouil (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Saucisse de porc thym-citron (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Citron (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Graines de fenouil (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Riz pour 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

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.



www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 39 | 2017

