

RIZ EN COCOTTE  
AUX CEPES





BOUILLON DE VOLAILLE  
BOUILLON DE CÈPE

## RIZ EN COCOTTE

### RECETTE DE VICENÇ FAJARDO



4 PERS.

#### INGRÉDIENTS

- 1 l de bouillon de cèpe SALSUS
- 1 l de bouillon de volaille SALSUS
- 200 g d'échalote
- 50 ml d'huile d'olive
- 380 g de riz Carnaroli
- 300 g de morceaux de cèpes
- 4 escalopes de poulet de 100 g
- Fromage Manchego
- Ciboulette
- Sel

#### PRÉPARATION

- Hacher l'échalote en brunoise et nettoyer puis couper les cèpes en morceaux.
- Faire bouillir ensemble les bouillons de cèpes et de poulet dans une casserole.
- Faire revenir l'échalote hachée dans une cocotte avec de l'huile. Cuire sans coloration.
- Ajouter les cèpes et cuire jusqu'à évaporation complète du liquide.
- Incorporer le riz et le remuer deux fois pour qu'il devienne nacré.
- Ajouter les bouillons de l'une des deux manières suivantes : les verser en totalité (méthode caldoso) ou les intégrer progressivement, en remuant constamment (méthode risotto).
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et cuire pendant environ 15 minutes.
- Dans une poêle séparée, dorer les escalopes de poulet et les réserver sur du papier absorbant.

#### DRESSAGE

- Une fois le riz prêt, râper un peu de fromage Manchego par-dessus.
- Dresser dans une assiette creuse. Placer les escalopes de poulet dessus et saupoudrer de ciboulette hachée pour apporter de la fraîcheur



#### Astuce du Chef

*incorporer un peu de beurre pour obtenir une texture plus fine.*