

Risotto au safran et aux morilles | Cailles farcies avec des marrons | Chou rouge



Risotto au safran et aux morilles

Pour 4 personnes

PRÉPARER: env. 40 minutes

Les morilles

- 1 oignon, finement hâché
- 1 gousse d'ail, finement hâchée
- 1 cs de beurre
- 20 g de morilles séchées, trempées dans l'eau froide, bien égouttées, coupées en deux selon la taille.
- ½ cc de Sel des Alpes
- poivre du moulin

Risotto

- 150 g de poireau, en fines lanières
- 1 cs de beurre
- 350 g de riz pour risotto, p. ex. Carnaroli
- 2 dl de vin blanc
- 2 sachets de safran
- 9 dl de bouillon de poule, chaud
- 20 g de morilles séchées, trempées dans de l'eau froide, bien égouttées, coupées en deux selon la taille.
- 2 cs de beurre
- 50 g de sbrinz, rôpé

Préparation

1. Morilles: faire revenir l'oignon et l'ail dans du beurre chaud. Ajouter les morilles, étuver brièvement, assaisonner et réserver.
2. Risotto: Faire revenir le poireau dans du beurre dans une casserole. Ajouter le riz et le faire revenir. Verser le vin blanc et porter à ébullition brièvement. Dissoudre le safran dans le bouillon. Verser peu à peu le bouillon afin que le riz soit toujours à peine couvert de liquide. Laisser mijoter le riz pendant 20 minutes en remuant fréquemment. Ajouter la moitié des morilles, le beurre et la moitié du fromage et mélanger. Disposer le risotto dans des assiettes profondes, parsemer avec le reste de morilles et servir avec le sbrinz.

Cailles farcies aux marrons

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 min

TREMPAGE: env. 20 min

RÔTISSAGE: env. 25 min

Plat à gratin

Ficelle de cuisine

Maroni

•

3 cs de sucre

•

1 échalote, hachée finement

•

400 g de marrons surgelés, décongelés

•

50 g d'abricots secs, grab gehackt

•

50 g de canneberges

•

1 dl de cognac

•

½ cc de Sel des Alpes

•

un peu de poivre du moulin

•

4 cailles, d'env. 200 g chacune, prêtes à cuire

•

1 cs de cognac

•

25 g de beurre salé, en morceaux

•

poivre du moulin

•

beurre à rôtir pour la cuisson

Préparation

1. Marrons: caraméliser le sucre dans une casserole en inox. Ajouter l'échalote, les marrons, les abricots et les canneberges, remuer la casserole d'avant en arrière, ajouter le cognac, porter à ébullition, couvrir et faire dissoudre le caramel, assaisonner.

2. Cailles: placer les cailles dans un plat à gratin, badigeonner de cognac et étaler les morceaux de beurre dessus. Cuire env. 30min au milieu du four préchauffé à 100°C. Retirer du four et faire dorer env. 4 min dans une poêle chaude. Servir avec les marrons.

Chou rouge

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 min

TEMPS DE REPOS: env. 30 min

- 1 dl d'huile d'olive
- 2 dl de vinaigre de vin rouge
- 1 cs de miel liquide
- zeste d'un citron bio
- ½ de Sel des Alpes, poivre du moulin
- 1 chou rouge d'environ 700 g, émincé finement
- 1 piment mi-fort, émincé finement
- 50 g de noisettes, grillées, hachées grossièrement

Préparation

1. Porter à ébullition l'huile d'olive, le vin rouge, le miel et le zeste de citron et laisser mijoter pendant env. 5 minutes. Saler, poivrer. Verser la sauce sur le chou rouge, bien mélanger et laisser reposer pendant env. 30 minutes. Parsemer de piment et de noisettes.