

Recette Risotto aux champignons et boursin saveur truffe

Temps : 40 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 100

Préparation

Etape 1

Ciseler les champignons et les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre et l'huile d'olive, réserver.

Etape 2

Éplucher et ciseler les échalotes puis les faire revenir avec le beurre et l'huile d'olive, sans coloration.

Etape 3

Ajouter le riz à risotto en mélangeant 1 à 2 minutes pour bien enrober les grains.

Etape 4

Incorporer progressivement le bouillon chaud en remuant régulièrement. Poursuivre jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 18-20 min).

Etape 5

Hors du feu : ajouter le Boursin® saveur truffe et les champignons. Mélanger jusqu'à obtenir une texture bien liée et onctueuse.

Etape 6

Assaisonner et servez directement

Ingrédients



3 kg Boursin saveur truffe



6 kg Riz à risotto



7 kg Champignons



2 kg Échalotes



1 kg Beurre



25 l Bouillon de volaille



1 l Huile d'olive



Assaisonnement

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	958
Matières grasses (g)	5
Dont acides gras saturés	12
Glucides (g)	23
Dont sucres	3
Fibres alimentaires (g)	1
Protéines (g)	8
Sel (g)	27