RISOTTO DES CANTONS

2-4 personnes
Préparation 35 minutes
Cuisson 25 minutes

Lire la recette au complet avant de commencer

INGRÉDIENTS DE LA MAISON

2 tasses	Eau
2 c. à soupe	Beurre non salé
1/4 tasse	Huile d'olive extra-vierge
1/3 tasse	Vin blanc
1/4 tasse	Fromage Alfred le Fermier de la Fromagerie La Station (ou fromage doux à pâte ferme)
Pincée	Sel & poivre

Peut être remplacé par du jus de pomme ou du bouillon

INGRÉDIENTS DES CANTONS

ou au goût

1 sachet	Champignons séchés des Cantons
1 sachet	Pommes séchées du Verger Le Gros Pierre
1/2 contenant	Confit d'oignon à la bière du Petit Chaperon Rouge
1 contenant	Rillettes pur canard du Ducs de Montrichard
1 sachet	Pacanes caramélisées du Comptoir gourmand du Centro
A u goût	Sel aromatisé des As du Fumoir
1 tasse	Riz Arborio

0. Avant de débuter...
- Trouver votre fromage, l'ingrédient qui fera la différence
- Sortir un chaudron et une grande poêle
- Hacher vos pacanes
- Et prendre un verre de vin *Oui* ☺

1. Dans le chaudron, chauffer l'eau, incorporer les champignons et les pommes. Saler avec du sel de table, poivrer et réserver au chaud.

Ne pas faire bouillir l'eau

2. Dans la poêle, faire chauffer l'huile et ajouter le beurre pour le faire fondre.

3. Ajouter le riz et bien l'enrober du mélange de beurre et d'huile. Cuire le riz 3 à 4 minutes pour le rendre translucide sans le colorer.

4. Ajouter le vin blanc en ne cessant jamais de remuer. Laisser réduire jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (3-4 minutes).

5. Incorporer, une louche à la fois, le bouillon obtenu à l'étape 1 en laissant au riz le temps d'absorber tout le liquide entre chaque louche. Garder les pommes et les champignons pour l'étape suivante.

6. Hors feu, ajouter les ingrédients des Cantons au risotto : les champignons, les pommes, le confit d'oignons, les rillettes de canard ainsi que le fromage râpé.

Goûter après chaque nouvelle louche.
S'il manque de bouillon pour faire cuire le riz, ajouter de l'eau

7. Finir le risotto avec une pincée de sel aromatisé et les éclats de pacanes caramélisées.

À SHERBROOKE
— ON CONNAÎT LA RECETTE ! —

Appelez-nous pour connaître l'ingrédient de votre réussite.
N'oubliez pas d'ajouter l'ingrédient qui fait toute la différence, le fromage ...

Charles Emmanuel Pariseau, Chef et copropriétaire de la taverne américaine O Chevreuil

À SHERBROOKE

— ON CONNAÎT LA RECETTE ! —

JUSQU'À 10 000 $ EN AIDE FINANCIÈRE

EN PLEIN CŒUR DES CANTONS-DE-L'EST

830 CHAMBRES 3 ÉTOILES ET +

destination SHERBROOKE.com

JOSIANNE CÔTÉ

Déléguée - Congrès

josianne.cote@destinationsherbrooke.com

819 212-7781

larecette.ca

À SHERBROOKE

— ON CONNAÎT LA RECETTE ! —

destination SHERBROOKE.com

PIERRE POULIN
Délégué - Congrès
pierre.poulin@destinationsherbrooke.com
819 578-5893
larecette.ca