



RISOTTO D'ORGE PERLÉ ET FÈVES À LA CIBOULETTE

Ingrédients : pour 100 personnes

Oignons 20 pièces
Huile d'olive 400 g
Orge perlé 12 kg
Vin blanc 5 l
Bouillon de champignons 50 l
Fèves 2 kg
Crème fraîche 2,5 kg
Ciboulette 50 g
Champignons de Paris 3 kg
Oignons crispy 200 g
Sel, Poivre Pm

Progression :

Eplucher et laver les légumes.
Ciseler les oignons, les faire suer à l'huile d'olive 5 minutes.
Ajouter l'orge et l'enrober de matière grasse. Le déglacer au vin blanc et mouiller au bouillon de champignons tout au long de la cuisson (environ 35 à 45 minutes).
Ajouter les fèves vertes 5 minutes avant la fin de cuisson.
Terminer le risotto avec la crème fraîche et la ciboulette ciselée.
Rectifier l'assaisonnement.

Emincer les champignons de Paris et les faire sauter à feu vif à l'huile d'olive.

Servir le risotto chaud avec des champignons et saupoudrer d'oignons crispy et de ciboulette.