



# *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.