



TRANSGOURMET

Recette veggie ! 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

Préparation

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.