

Risotto aux bolets



Joyeux
NOËL

Les produits
et la recette en image



WWW.HGFVAUD.CH

Hotel & Gastro
formation by *Vaud*
Hotel & Gastro Union
GastroVaud
Hôtellerie Romande

 [hgfvaud](https://www.instagram.com/hgfvaud)

Les produits



Riz du vully
www.rizduvully.ch

Légumes séchés
par nos soins

Feuille de laurier
du jardin



Bolets de la région

Poivre de
Sichuan vaudois

Fleur de sel des Alpes



Allergène:



Local - Convivial

Les ingrédients



Pour 2 personnes en plat

Le pot contient déjà:

- 200 g de riz du vully
- bolets séchés
- légumes déshydratés
- sel
- poivre de Sichuan
- feuille de laurier
- clou de girofle bio

A rajouter selon votre désir:

- 20 g Huile d'olive
- 30 g Oignons hachés
- 1/2 gousse d'ail
- 6 cl de vin blanc
- 6 à 8 dl d'eau
- 30 g de beurre
- 60 g de parmesan ou sbrinz râpé

*Attention!
Le riz est déjà
assaisonné*

La recette en image







La recette



1. Ouvrir le bocal et humer le parfum des différents éléments
2. Faire chauffer dans une cocotte l'huile d'olive
3. Suer les oignons et l'ail hachés
4. Nacrer le riz
5. Déglacer avec le vin blanc
6. Mouiller petit à petit avec de l'eau (le riz est déjà assaisonné)
7. Cuire environ 20 minutes
8. Couper le beurre en morceaux
9. Râper le fromage à pâte extra-dur
10. En fin de cuisson, ajouter le beurre et le fromage râpé. Ne plus cuire
11. Déguster dans une assiette bien chaude

Bon appétit