

Risotto terre et mer
en hommage aux artisans producteurs de Portneuf



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Évelyne Rivest Savignac

Recette proposée par Philippe Gasse, chef propriétaire
AUBERGE AUX QUATRE DÉLICES (Neuville)

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 échalote française
- 375 g. de *risotto*
- 125 ml. de vin blanc du vignoble Domaine des 3 moulins de Neuville
- 750 ml. de bouillon de poulet (chaud)
- 1 paquet (125gr.) de pleurotes de Terrathera à Grondines
- 100 g. de fromage Le Clos des Roches de Grondines
- 1 paquet d'asperges fraîches de Chez Médé à Neuville
- 12 tomates cerises de chez Savoura à Portneuf
- 4 grosses crevettes
- 1 cuisse de canard confite de Plumes et Légumes

Huiler légèrement les tomates, les saler et les poivrer, puis les passer au four chaud (400 °F) pendant 5 minutes, les réserver. Fermer le four et y faire réchauffer la cuisse de canard pendant 5 minutes puis effiloche la chair et la réserver. Tailler les pleurotes, les sauter dans un peu de beurre ou d'huile, les saler et les poivrer puis les réserver. Cuire les asperges et les réserver. Cuire les crevettes à la poêle ou dans le court bouillon et les réserver. Râper finement le Clos des Roches et le réserver.

Hacher finement l'échalote et la faire revenir dans un peu d'huile d'olive, à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement transparente. Ajouter le *risotto* et bien le nacrer (le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien enduit d'huile d'olive et légèrement translucide). Ajouter le vin blanc et réduire à sec ou presque. Ajouter ensuite le bouillon, une louche à la fois, en remuant et en laissant le riz absorber le bouillon entre chaque addition de bouillon. Lorsque le *risotto* est bien cuit (environ 20 minutes de cuisson à feu doux en remuant régulièrement), ajouter le fromage et bien remuer.

Placer le risotto dans le bol et garnir avec l'effiloché de canard, les champignons, les tomates, les asperges et les crevettes. Servir avec un verre Moulin à grain, Domaine des 3 Moulins (Neuville).