

Risotto aux champignons, tofu fumé & algue dulse

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



30 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 150 g de **champignons de Paris**
- 150 g de **tofu fumé***
- 30 g d'**algue dulse** fraîche
- 2 échalotes
- 30 g de **beurre** clarifié*
- 250 g de **riz carnaroli** (ou variété à risotto)
- 20 cl de **vin blanc** sec
- 40 cl de **bouillon de légumes***
- 1 gousse d'**ail**
- **parmesan*** (facultatif)

*peut contenir des allergènes

1. Laver délicatement l'algue dulse et la hacher finement avant de la réserver au frais.
2. Essuyer les champignons, les couper en lamelles et les faire revenir dans une sauteuse avec l'ail pressé et la moitié du beurre clarifié. Réserver dans un petit saladier.
3. Émincer l'échalote et la faire revenir dans le reste du beurre, puis ajouter le riz et le nacer (l'enrober de matière grasse).
4. Verser une louche de bouillon de légumes sur le riz et attendre qu'il ait tout absorbé. Poursuivre jusqu'à épuisement du bouillon tout en remuant régulièrement pour que le riz ne colle pas au fond de la sauteuse !
5. Tailler le tofu fumé en macédoine (petits cubes d'1/2 cm de côté).
6. Verser le vin blanc dans la sauteuse, ajouter les dés de tofu, les champignons et l'algue. Laisser cuire jusqu'à absorption du vin.
7. Ajouter du parmesan râpé au moment de servir et accompagner ce plat d'un verre de vin blanc Côtes du Rhône ou LangUEDOC Roussillon !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69