

Risotto au saucisson fumé à la borne et poireaux, tuiles au gruyère AOP



David Delacombaz

Cuisinier, Café du Gothard
1700 Fribourg



Depuis tout petit déjà, il regardait son papa (cuisinier occasionnel mais passionné) préparer des plats et il s'émerveillait de voir les gens les déguster. Attiré par ces "interdits" dû à sa maladie (la phénylcétonurie) il a décidé de se lancer dans un apprentissage de cuisinier malgré son régime alimentaire très strict (alimentation pauvre en protéines)... C'est à son tour de régaler tout le monde au quotidien.

Attaché aux traditions du terroir et du "fait maison", il exerce au café restaurant du Gothard, à Fribourg.

www.le-gothard.ch

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

400g de riz à risotto
120g de saucisson
100g de poireaux
600g de bouillon
10g de vin blanc
30g de beurre
80g de parmesan
Sel, poivre

Pour les tuiles:

300g de gruyère AOP

PRÉPARATION

Émincer et laver le poireau
Cuire le saucisson 30minutes puis le peler et le couper en brunoise (petits dès)
Faire suer le poireau dans un peu de beurre
Ajouter la brunoise de saucisson
Mettre le riz jusqu'à ce que les grains deviennent translucides (nacrés)
Déglicer avec le vin blanc
Ajouter 1/3 du bouillon puis ajouter petit à petit le reste
En fin de cuisson ajouter le reste du beurre et le parmesan
Dresser dans une assiette creuse

Tuiles

Préchauffer le four position grill à 200c°
Déposer le gruyère AOP sur une plaque avec du papier de pâtisserie
Dès la première coloration sortir du four, laisser refroidir

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Risotto au saucisson fumé à la borne et poireaux, tuiles au gruyère AOP



Puis garnir d'une tuile le risotto

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

