

Risotto au boudin blanc

Le boudin blanc est une spécialité culinaire qui trône sur nos tables depuis le Moyen âge. A l'origine, il s'agissait d'une bouillie mijotée de lait, de mie de pain, de graisse et de féculé. Elle était traditionnellement servie à Noël après la messe de minuit.

Au cours du 17ème siècle cette préparation a évolué vers sa forme actuelle de boudin.

Pour les fêtes de fin d'année, dégustez un délicieux risotto au boudin blanc avec cette recette facile et raffinée.

pour 6 personnes

1l de bouillon de volaille - 250 g de riz arborio - 250 g de champignons - 3 boudins blancs - 25 cl de vin blanc - 2 oignons ou échalotes - beurre - parmesan râpé - sel et poivre.

Commencez par enlever la peau des boudins blancs. Découpez-les ensuite en rondelles épaisses.

Pelez et émincez les oignons. Dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre et un peu d'huile d'olive. Faites-y colorer les rondelles de boudins blancs pendant 5 min en remuant régulièrement. Réservez-les sur une assiette. Faire rissoler doucement une échalote et ajoutez les champignons préalablement émincés, laissez cuire 10 à 15 min.

Dans la même sauteuse, remettre un peu de beurre et d'huile d'olive et faire rissoler doucement les oignons ou échalotes émincés, puis y ajouter le riz et le faire nacrer (il doit devenir translucide). Mouillez alors avec le vin blanc, laissez mijoter à feu très doux jusqu'à ce que le vin soit complètement absorbé. Incorporez alors le bouillon de volaille chaud louche par louche. Attendez bien que le liquide soit absorbé avant d'en rajouter. Mélangez de temps en temps. Comptez environ 20 min de cuisson. Incorporez alors une bonne noix de beurre et le parmesan. Faire le risotto au moment de manger car il n'attend pas. Le risotto est délicieux lorsqu'il reste crémeux. Faire réchauffer doucement les rondelles de boudins et les champignons et les ajouter autour du risotto.

