

RISOTTO DE POMMES DE TERRE



Informations pratiques par Chef Cyrille Berland

INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **30** min.

TEMPS DE CUISSON : **15** min.

DIFFICULTÉ : ★ ★ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



*Les pommes de
terre pour vapeur
gratin à rissoler*

Liste des Ingrédients

500 g de pommes de terre à chair ferme

100 g de parmesan fraîchement râpé
40 g de beurre
120 g d'échalotes
50 g de mascarpone
100 ml de crème liquide
Noix de muscade

Préparation

Dans une casserole, porter un grand volume d'eau à ébullition. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en très petits morceaux de la taille d'un grain de riz.

Blanchir ces petits morceaux de pommes de terre environ 5 minutes puis les égoutter.

Dans une autre casserole, faire fondre le beurre puis ajouter l'échalote ciselée et faire suer jusqu'à obtention d'un beurre noisette. Ajouter ensuite les pommes de terre, la crème liquide et le mascarpone, en mélangeant doucement. Puis incorporer le parmesan râpé et lier avec précaution. Rectifier l'assaisonnement: sel, poivre et noix de muscade râpée.

Dresser en assiette, servir immédiatement.