

La recette de Shadya : *Risotto "Miles Davis"*



**Fiche recette pour 4 personnes**

**Ingrédients:**

4 louches	Riz St-Andrea (c'est une variété pour Risotto)
50 g	beurre
2 dl	Montreux blanc
1 louche	Raisins Sultanine
1	chou avec de belles feuilles extérieures
1	saucisse aux choux
2 l	de bouillon aux légumes (1 cube)
1 bouquet	menthe fraîche
une pincée	poivre blanc moulu
une pincée	cannelle moulue

## **Préparation:**

### **Saucisse aux choux**

- Rincer à l'eau la saucisse aux choux
- Dans une des casseroles, porter à ébullition 2 litres d'eau. Joindre le cube de bouillon de légumes. Dès qu'il a fondu, baisser la chaleur (feu moyen)
- Ajouter la saucisse aux choux et la cuire 30 minutes dans le bouillon sans la percer
- A la fin de la cuisson, sortir la saucisse aux choux et poser sur une assiette préchauffée à l'eau chaude, couvrir avec une feuille d'aluminium. Réserver au chaud (max. 75°C)
- Garder le bouillon sur un feu doux

### **Chou**

- Retirer quatre grandes feuilles du chou. Les choisir généreuses avec une belle forme
- Couper le chou en deux. Laver et couper une des moitiés en lamelles. Réserver.

### **Risotto**

- Vers la fin de la cuisson de la saucisse aux choux, dans la deuxième casserole, faire fondre 50 grammes de beurre à feu moyen, ajouter les 4 louches de riz St-Andrea, bien incorporer le beurre avec la spatule en bois, suer les grains quelques minutes, ajouter les raisins Sultanine et saupoudrer de cannelle
- Mouiller le risotto avec les 2 dl de Montreux blanc, tourner, baisser le feu de moyen à doux
- Ajouter 6 louches du bouillon de la saucisse. Couvrez et laisser cuire à feu doux
- Si nécessaire, ajouter du bouillon aux légumes dans lequel a cuit la saucisse aux choux
- Le temps de cuisson du risotto est environ 20 à 25 minutes
- Le goûter régulièrement. Quand il reste 10 minutes, ajouter le chou en lamelles et 2 louches de bouillon
- Couper la saucisse en deux et utiliser une moitié coupée en dés dans le risotto. Tourner délicatement
- En fin de cuisson et hors feu, ajouter le poivre blanc et la menthe fraîche ciselée
- Mélanger, couvrir et laisser reposer quelques minutes

### **Finition**

- Blanchir quelques minutes, une à une, les grandes feuilles de chou dans le bouillon resté sur le feu en augmentant la chaleur
- Egoutter délicatement et poser sur les assiettes de service. Car le risotto sera servi dans les feuilles !
- Couper l'autre moitié de la saucisse aux choux en belles rondelles
- Dresser le risotto dans les feuilles de chou sur les assiettes, décorer avec les rondelles de saucisse et des feuilles de menthe.
- Servez vite, bien chaud. Bon appétit !