



Risotto à la Saucisse aux choux vaudoise IGP

Ingrédients

4 pers. 65'

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 1 Oignon
- 320g Riz arborio
- env. 1L Bouillon de légumes ou de volaille
- 40g Beurre
- 50g Parmesan rapé
- + Sel, poivre

Préparation

- 1 Plongez la Saucisse aux choux vaudoise IGP dans une casserole d'eau frémissante et laissez-la cuire pendant environ 45 minutes, sans ébullition. Égouttez-la, laissez-la tiédir, puis retirez la peau et émiettez l'intérieur.
- 2 Pendant la cuisson de la Saucisse, portez le bouillon à frémissement dans une casserole et maintenez-le chaud.
- 3 Émincez l'oignon. Dans une grande casserole, faites-le revenir à feu doux avec une partie du beurre, sans coloration.
- 4 Ajoutez le riz arborio dans la casserole avec l'oignon et mélangez pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les grains deviennent légèrement translucides.
- 5 Ajoutez ensuite le bouillon chaud, une louche à la fois, en remuant régulièrement. Attendez que le liquide soit presque entièrement absorbé avant d'ajouter la louche suivante.
- 6 Après environ 10 minutes de cuisson du riz, incorporez La saucisse aux choux vaudoise IGP émiettée.
- 7 Poursuivez la cuisson encore 6 minutes jusqu'à ce que le riz soit fondant et crémeux.
- 8 Hors du feu, ajoutez le reste du beurre et le parmesan râpé, mélangez délicatement, puis salez et poivrez si nécessaire.

Les conseils du pro :

- Laissez reposer la saucisse aux choux vaudoise IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de l'ouvrir.
- Avant de l'ouvrir, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression et de libérer l'eau très chaude qui peut sortir du produit.
- La saucisse aux choux destinée à être mangée froide doit être mise à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

