

Risotto d'Automne — la fiche recette

Risotto d'Automne · Potimarron & champignons · Sachet de 250 g · Pour 4 personnes



POUR

4 personnes

TREMPAGE

10 minutes

CUISSON

15 à 22 min

DIFFICULTÉ

Très facile

Ce qu'il vous faut

1 sachet de Risotto d'Automne Papyllés (250 g)

2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 à 1,2 litre d'eau ou de bouillon

Sel (à ajouter en fin de cuisson seulement)

Les étapes

1. **Faites tremper** le contenu du sachet 10 minutes avant de lancer la cuisson.
2. **Faites revenir** le mélange avec 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
3. **Versez** 1 à 1,2 litre d'eau ou de bouillon.
4. **Laissez cuire** 15 à 22 minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.
5. **Salez en fin de cuisson** seulement, puis servez bien chaud.

Les astuces de Francis

- **Le trempage de 10 minutes** change tout : les légumes déshydratés se réhydratent à cœur et la texture est bien plus crémeuse.
- **Salez toujours en fin de cuisson.** Le sel ajouté trop tôt empêche les légumes déshydratés de se développer — la cuisson est parfaite quand on attend la fin.
- **Remuez régulièrement** et ajoutez le liquide petit à petit si vous préférez un risotto plus dense.

PAPYLLES — Artisan déshydrateur

11 rue de Lille

59200 Tourcoing

France

Tél. 07 60 39 11 63

contact@papyllés.fr

papyllés.fr

Commande en ligne uniquement

Retrait Click & Collect sur rendez-vous

(magasin fermé au public)

SAS PAPYLLES · SIRET 978 253 300 00013 · TVA FR80978253300



SCANNEZ POUR
COMMANDER EN LIGNE