

Risotto de pommes de terre, girolles, petits pois et canard fumé



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Innovez avec un risotto de pommes de terre. Choisissez des pommes de terre à chair fondante, elles sont tendres et tiennent bien à la cuisson.

Ingrédients

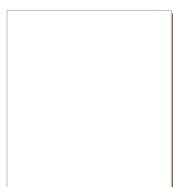
- 8 pommes de terre pour cuisson mijotée (900g)
- 200 g de filet de canard fumé
- 200 g de petits pois
- 200 g de girolles ou autres champignons des bois
- 1 poignée de champignons séchés
- 1 échalote
- 150 g de vieux chimay râpé
- 5 dl de vin blanc sec
- 50 g de beurre salé
- 2 cuillères à soupe de romarin haché
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre

Préparation

- 1 Faites tremper les champignons séchés dans de l'eau tiède.
- 2 Émincez l'échalote et l'ail et faites-les revenir dans un peu de beurre à feu moyen.
- 3 Coupez les pommes de terre épluchées en dés d'un demi-centimètre de côté, et ajoutez-les à l'échalote et à l'ail. Faites cuire encore quelques minutes.
- 4 Déglacez au vin blanc et ajoutez le romarin et les champignons séchés.
- 5 Ajoutez régulièrement un peu de bouillon pour que les pommes de terre l'absorbent presque entièrement, et terminez avec les petits pois. Salez et poivrez.
- 6 Lorsque tout le bouillon est absorbé, ajoutez le fromage râpé et rectifiez l'assaisonnement.
- 7 Faites revenir les champignons dans un peu de beurre.
- 8 Servez le risotto de pommes de terre agrémenté de quelques champignons et de fines tranches de canard fumé.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

