

---

# FICHE TECHNIQUE

## Risotto de coquillettes comtois

### Étapes et temps de préparation



2h05



Facile



Prix moyen



#### 1. Cuisson de la saucisse de Montbéliard IGP - 5 minutes

- Cuire la saucisse 20 minutes en vapeur à 100°C

#### 2. Préparation des légumes - 30 minutes

- Laver les légumes et les herbes aromatiques (carottes, poireaux, persil).
- Éplucher les oignons et les carottes.



#### 3. Découpe des légumes - 20 minutes

- Émincer les poireaux et les oignons dans un robot coupe.
- Couper en mirepoix les carottes.

#### 4. Découpe de la saucisse de Montbéliard IGP - 5 minutes

- Couper la saucisse en rondelles d'environ 5mm d'épaisseur.
- Réserver au four, à couvert, en vapeur à 100°C.



#### 5. Préparation de la sauce - 20 minutes

- Détendre la cancoillotte IGP dans un rondot à petit feu pendant 5 minutes.
- Dans un autre récipient, faire revenir le beurre et la moitié des oignons. Lorsque les oignons sont caramélisés, déglacer au vin blanc pour récupérer les sucs.
- Ajouter la crème puis laisser réduire à feu doux pendant 5 minutes (la crème ne doit pas bouillir pour ne pas trancher).



---

# FICHE TECHNIQUE

## Risotto de coquillettes comtois



### 6. Finition des légumes - 15 minutes

- Cuire les carottes à l'anglaise pendant environ 5 minutes avec 1/4 de bouillon de légumes. Les carottes doivent être croquantes et fondantes.
- Faire réduire le jus de cuisson des carottes puis récupérer et réserver l'excédent de jus pour la sauce.
- Faire revenir l'autre moitié des oignons et les poireaux dans une poêle jusqu'à coloration.
- Assaisonner les légumes de sel.



### 7. Remise en température

- Remettre en température chaque composant, à couvert, en vapeur à 100°C.

### 8. Cuisson des pâtes - 5 minutes

- Cuire les pâtes 10 minutes dans l'eau salée à ébullition avec le reste du bouillon de légumes.



### 9. Finition de la sauce - 10 minutes

- Ajouter la cancoillotte et l'excédent de jus de cuisson des carottes au mélange beurre oignons. Laisser sur le feu 5 minutes.

### 10. Dressage - 15 minutes

- Égoutter le persil et réserver.
- Mélanger les poireaux, carottes et la saucisse dans les pâtes.
- Ajouter la sauce et mélanger.
- Dresser l'assiette (un brin de persil peut être ajoutée sur la préparation).

