

Les recettes pour les Gones



Risotto aux foies de Volaille

Pour 4 personnes

250g de riz

4 cuillers à soupe d'huile

½ litre de bouillon de poule

6 beaux foies de volaille

150g de champignons

80g de beurre

3 échalotes

Bouquet garni

1 cuiller à soupe de farine

Sel

Poivre

persil

Préparer le 1/2l de bouillon et laisser refroidir.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y jeter le riz.

Laisser cuire à feu vif tout en remuant, jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.

A ce moment-là, mouiller avec le bouillon et laisser cuire à feu doux, jusqu'à évaporation totale du bouillon.

Pendant ce temps, lavez les champignons et faites les étuver dans une poêle avec 30 g de beurre et rajouter les échalotes finement hachées.

Egoutter le tout et verser sur le riz, baisser le feu et laisser mijoter.

Fariner les foies de volaille et les faire dorer dans la poêle, avec le reste du beurre. Vérifier la cuisson, puis disposer dans le plat sur le risotto et saupoudrer de persil haché.

MOELLEUX AUX MARRONS

Recette express

Ingrédients :

- une boîte de 500 gr de crème de marrons (de préférence Clément Faugier)
- 3 œufs

Mélanger la crème de marrons avec les 3 œufs, de façon homogène.

Mettre au four à 180° pendant environ ¾ heure (cela dépend du four).

C'est tout...

*Meilleur quand c'est fait la veille.

Peut être servi avec de la crème anglaise ou une boule de glace à la vanille