

**FOOD MOB – L'ORCHESTRE CULINAIRE**

Gérard GAGNA  
Samedi 02 Décembre

***Riz de Camargue bio imaginé comme un risotto aux légumes du jardin d'hiver  
et l'aide des ressources du placard***

Matériel

Plateau à ingrédients 1  
Planche 1  
Couteau petit 1  
Couteau grand 1  
Cuiller à soupe 1  
Fourchette de table 1  
Assiette creuse 1  
Assiette plate 1

Ingrédients

150 g de champignons lavés et épluchés que têtes  
1 poireau lavé  
5 branches de persil  
1 oignon épluché  
Noisettes concassées torréfiées 15 gr  
60 gr de beurre en mini plaquettes  
1 boîte de thon  
2 portions de vache qui rit  
2 cubes de bouillon

1 litres d'eau  
200 gr de riz camarguais bio  
Sel du moulin 1  
Poivre du moulin 1

Huile d'olive

---

Déroulé de la recette

- Mettre 1 litre d'eau dans la casserole avec 2 cubes de bouillon ; faire bouillir
- Réserver le bouillon dans 1 cul de poule
- Escaloper les champignons
- Faire chauffer la poêle avec le beurre et ajouter les champignons ; les faire sauter, assaisonner. Réserver
- Eplucher les oignons
- Ciseler l'oignon sur une planche, le mettre dans la casserole avec huile d'olive
- Faire suer avec la spatule sans coloration
- Ajouter le riz et nacrer
- Mouiller progressivement avec le bouillon, remuer en permanence
- Tailler les branches de persil et éplucher les feuilles, le disposer sur l'assiette plate
- Ouvrir la boîte de thon et débarrasser le jus (dans le récipient des champignons)
- Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre
- Finir la cuisson avec la vache qui rit, puis les queues de persil et les champignons.
- Tailler le poireau en rouelles, réserver.
- Dresser sur assiette creuse et décorer avec noisettes, rouelle de poireau et le thon en miettes puis les pluches de persil.