Gersotto aux pleurotes du panicaut (ou pleurotes du chardon) sautées

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4

Risotto crémeux d'orge perlé, accompagné de pleurotes du panicaut sautées. Un plat d'automne simple, avec une note aromatique de champignons et une sauce aux herbes fraîches à base de persil, romarin et thym.

Gersotto

2 c.s. d'huile d'olive

200 g de poireau, en fines lamelles

150 g pleurotes du panicaut (ou pleurotes du chardon), en morceaux d'environ 1 cm

1 échalote, finement hachée

2 gousses d'ail, finement hachées

¼ c.c. de sel

un peu de poivre

200 g orge perlé

150 ml de vin blanc

600 ml de bouillon de légumes

100 g de Sbrinz râpé

100 g de beurre, coupé en dés

un peu de sel

un peu de poivre

Garniture

5 c.s. d'huile d’olive

2 branches de romarin, brins finement hachés

2 branches de thym, brins finement hachés

1 gousse d’ail, hachée finement

½ piment, finement haché

1 pincée de sucre

¼ c.c. de sel

un peu de poivre

un peu d'huile d’olive

150 g pleurotes du panicaut (ou pleurotes du chardon), coupées sur la longueur en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur, légèrement incisées en croix

Gersotto

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen (niveau 6-7). Ajoutez le poireau, les champignons, l'échalote et l'ail, faites revenir pendant environ 5 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez de l'orge perlé et faites-le revenir brièvement. Versez du vin blanc et laissez-le réduire légèrement. Ajoutez du bouillon de légumes, portez à ébullition à feu vif (niveau 8). Réduisez la chaleur de feu doux à moyen (niveau 3-4) et laissez mijoter pendant environ 25 minutes, en remuant de temps en temps. Incorporez le fromage Sbrinz et le beurre, assaisonnez avec du sel et du poivre.

Garniture

Mélangez l'huile d'olive et tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus dans un petit bol. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive à feu moyen à vif (niveau 6-7). Faites sauter les champignons des deux côtés pendant environ 2 minutes chacun jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Ajoutez un peu de sauce aux herbes aux champignons et mélangez pour bien les enrober. Servez le Gersotto garni de champignons et du reste de la sauce aux herbes.

Accessoires

Casserole avec couvercle (env. 24 cm ø)

Poêle à frire antiadhésive

Informations complémentaires

Créée le	13.04.2026