

---

**Recette: Risotto au mascarpone et à la saucisse de porc épicée**

1 message

C Goblet &lt;gobletchristelle@gmail.com&gt;

20 juillet 2019 à 21:52

À : Maman Grimard &lt;fr.grimard@gmail.com&gt;

# Risotto au mascarpone et à la saucisse de porc épicée

★★★★★

Haché, Pâtes &amp; risotto, Viande

Préparation 45 · Cuisson 30 · Portions 2 · Source [Hellofresh.be](https://www.hellofresh.be)

## Ingrédients

- 1 unité(s)
- Oignon
- ¼ unité(s)
- Piment rouge
- 1 unité(s)
- Fenouil
- 2 unité(s)
- Saucisse de porc au citron et au thym
- ½ unité(s)
- Citron
- ½ cc
- Graine de fenouil
- 150 g
- Risotto
- 50 g
- Mascarpone
- (ContientLactose)
- 20 g
- Grana Padano râpé
- (ContientLactose,Œufs)
- Ingrédients à avoir chez soi
- 700 ml
- Bouillon de légumes
- 1 cs
- Beurre
- selon le goût
- Huile d'olive (vierge extra)
- selon le goût
- Poivre et sel

## Instructions

1

Émincez l'oignon. Épépinez le piment rouge et émincez-le. Découpez le fenouil en quarts, ôtez le cœur dur et taillez le fenouil en lamelles très fines. Réservez.

2

Retirez la peau de la saucisse et déchirez la viande. Préparez le bouillon. Pressez le jus du citron.

3

Dans le wok ou la sauteuse, faites chauffer le beurre à feu moyen-vif et ajoutez l'oignon, le piment rouge, la majeure partie du fenouil, les graines de fenouil et la saucisse. Détachez la viande en la saisissant à feu vif, puis faite cuire en tout 10 à 15 minutes à feu moyen-doux.

4

Pendant ce temps, mélangez le reste de fenouil, le citron et l'huile d'olive vierge extra dans le bol, puis salez et poivrez. Ajoutez le riz pour risotto au wok ou à la sauteuse et faites-le cuire 2 minutes à feu doux. Ajoutez 1/3 du bouillon et laissez le riz s'en imbiber lentement (voir conseil). Remuez régulièrement.

5

Dès que le riz a absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau 1/3, puis répétez l'opération une troisième fois. Faites cuire le risotto 15 à 20 minutes à feu doux en remuant régulièrement (voir conseil). Ajoutez éventuellement de l'eau ou du bouillon.

6

Ajoutez le mascarpone et la majeure partie du grana padano au risotto, puis salez et poivrez. Servez dans des assiettes creuses et parsemez du reste de grana padano. Accompagnez le tout de la salade de fenouil et garnissez avec les fanes.

## Info nutritionnelle

par portion

Énergie (kJ)3176 kJ

Énergie (kcal)759 kcal

Graisses40.0 g

dont saturés21.1 g

Glucides69 g

dont sucres6.4 g

Fibres4 g

Protéines29 g

Sel5.7 g

Envoyé par [Paprika Recipe Manager](#)

Christelle Goblet

+32 499 56 70 30



**Risotto au mascarpone et à la saucisse de porc épicée.paprikarecipe**

52K