



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Brochettes de grives rôties, risotto aux champignons sauvages

Ingrédients pour 6 personnes:

- 18 grives
- 18 baies de genièvre
- 18 fines tranches de lard
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 g de riz arborio
- 100 g d'oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de litre de bouillon de volaille
- 1/4 de litre d'eau des champignons
- 1/4 de litre de vin blanc
- 60 g de parmesan râpé
- 50 g de beurre
- 150 g de champignons sauvages séchés
- Sel fin
- Poivre au moulin

Préparation :

Une heure avant la préparation du risotto, faites tremper les champignons séchés dans 1/4 de litre d'eau tiède.

Retirez le gésier des grives par la gorge, mettez une baie de genièvre dans le bec de chacune. Bardez chaque grive avec une tranche de lard, ficelez ou attachez avec une pique en bois. Embrochez les grives, et réservez.

Epluchez et hachez finement les oignons. Egouttez les champignons au dessus d'une jatte, et réservez l'eau.

Dans une casserole, faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive, faites-y suer les oignons, ajoutez le riz, et remuez jusqu'à ce qu'ils soit bien imprégné d'huile et que les grains blanchissent. Ajoutez alors louche par louche le bouillon de volaille, le vin blanc et l'eau de trempage des champignons sans cesser de remuer.

Quand tout le liquide a été absorbé, laissez reposer.

Déposez les grives dans une cocotte avec l'huile d'olive, faites-les dorer, puis couvrez la casserole et laissez cuire à feu doux 12 minutes.

Au moment de servir, rallumez le feu sous le risotto, ajoutez les champignons, et faites réchauffer. Versez alors tout le parmesan et le beurre, remuez bien pour les incorporer.

Dans chaque assiette, disposez quelques cuillerées de risotto au centre, et une brochette de grives sur le dessus. Servez immédiatement.