

LE GOÛT DU PAYS – LA RONGE

Crème de champignons et riz sauvage



Portions : 6 personnes

Ingrédients

400 g (14 oz) de champignons porcini déshydratés (ou mélange forestier)
250 ml (1 tasse) d'eau bouillante
15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
450 g (1 livre) de champignons cremini frais tranchés
5 ml (1 c. à thé) de sel
45 ml (3 c. à soupe) de brandy ou de bouillon de légumes
500 ml (2 tasses) d'oignon émincé
500 ml (2 tasses) de céleri émincé
2 gousses d'ail émincées
15 ml (1 c. à soupe) de thym frais
Sel et poivre au goût
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes
500 ml (2 tasses) d'eau
375 ml (1 ½ tasse) de riz de sauvage cuit
45 ml (3 c. à soupe) de crème 35%

Préparation

1. Réhydrater les champignons dans l'eau bouillante pendant environ 30 minutes. Égoutter. Filtrer et réserver le jus d'hydratation.
2. Dans une poêle, chauffer l'huile et la moitié du beurre à feu moyen. Faire suer les champignons (cremini et porcini) avec une pincée de sel pendant environ 5 minutes. Ajouter le brandy (ou le bouillon) et faire cuire pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement évaporé. Réserver.
3. Dans une casserole, faire fondre le restant du beurre à feu moyen. Faire sauter l'oignon, le céleri, l'ail et le thym avec sel et poivre pendant environ 10 minutes pour que tous les légumes soient tendres.
4. Ajouter le jus d'hydratation, le bouillon de poulet et l'eau. Porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter. Faire mijoter à découvert pendant environ 20 minutes en remuant occasionnellement.
5. Ajouter la moitié des champignons. Réduire en purée dans un mélangeur ou au pied mélangeur.
6. Une fois mélangé, ajouter le riz sauvage cuit et le reste des champignons. Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.