



CHAMPAGNE

GOSSET-BRABANT

AY GRAND CRU

LES BREVES DE GOSSET-BRABANT

Le Noir d'Ay à l'honneur avec un Risotto aux champignons

Doit-on s'étonner qu'avec une gamme de si jolis vins de gastronomie, la famille Gosset cultive un goût pour l'art de vivre et celui de recevoir ?

Michel et Christian Gosset aiment aussi mettre en scène et en situation les fruits de leur production. Il n'est pas rare que les visites se terminent d'ailleurs autour d'une table conviviale et colorée.

Pourquoi ne pas partager un excellent Risotto aux Champignons ? En automne, La famille Gosset les rapporte de ses cueillettes dans la forêt domaniale d'Ay, sur les hauteurs du village. Ici, voilà comment on les cuisine...

Risotto aux Champignons

Pour 6 personnes

400 g de riz Carnaroli/ 1 kg de champignons frais (cèpes, girolles, trompettes de la mort...)/ 1.5 l de bouillon de viande/ 15 cl de vin blanc sec/ 2 c à s de persil haché/ 4 gousses d'ail/ 3 ou 4 échalotes/ 5 c à s d'huile/ 30 + 60 g de beurre/ 80 g de parmesan râpé/ sel, poivre du moulin.

Nettoyez les champignons, enlever la terre du pied à l'aide d'un petit couteau/ Lavez-les rapidement en les plongeant 2 fois dans l'eau claire, séchez-les sur un torchon/ Coupez les gros champignons en morceaux/ Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et 10 g de beurre avec 1 gousse d'ail entière, ajoutez un seul type de champignons à la fois et faites-les cuire à feu vif, sans mélanger, jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute l'eau/ Salez et poivrez, remuez-les, baissez le feu et faites cuire encore 2 à 3 minutes/ Répétez l'opération avec les autres champignons/ Mélangez-les tous ensemble, ôtez l'ail, ajoutez le persil haché et réservez-les au chaud.

Faites chauffer le bouillon/ Dans une casserole à fond épais, faites revenir les échalotes et une gousse d'ail (sans germe), finement haché, avec l'huile d'olive pendant 5 minutes à feu doux/ Versez le riz et mélangez-le à feu vif 2 minutes sans le colorer/ Mouillez avec le vin, laissez évaporer, salez/ Ajoutez au fur et à mesure le bouillon chaud, en remuant de temps en temps/ Dès que le risotto est presque prêt, ajoutez les champignons et rectifiez l'assaisonnement.

Hors du feu « mantecare » : incorporez 60 g de beurre, le parmesan, couvrez et laissez reposer 2 minutes puis servez accompagné d'un flûte de Noirs D'Ay.

Champagne GOSSET BRABANT

23 boulevard de Lattre de Tassigny. 51160 AY.

Tél. : 03 26 55 17 42 Mail : gosset-brabant@wanadoo.fr