

Avoine de Savoie aux Pleurotes et Paprika Façon Risotto, avec son Œuf Mollet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Avoine de Savoie (Pâtes)	350g
- Oignons	½
- Pleurotes	300-400g
- Gousses d'Ail	1
- Fond de Veau	½ c à café
- Eau	350 ml
- Vin Blanc Sec	200 ml
- Paprika	1 c à soupe
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Pancetta (Jambon)	10 tranches
- Parmesan en Bloc	50-60g
- Coriandre Frais	
- Oeufs	4
- Huile d'Olive	
- Beurre de Cuisson	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez et hachez l'oignon. Emincez finement la gousse d'ail.
- Coupez les tranches de pancetta en dés.
- Nettoyez et effilez les pleurotes puis faites-les rissoler dans un faitout (haut avec couvercle) avec du beurre de cuisson. Salez et poivrez puis ajoutez l'ail. Réservez.
- Faites ensuite revenir l'oignon émincé avec les dés de pancetta. Réservez.
- Ajoutez alors de l'huile dans le faitout puis l'avoine de Savoie. Remuez quelques instants puis saupoudrez avec le fond de veau et le paprika.
- Arrosez le tout avec le vin blanc et l'eau.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter à couvert jusqu'à absorption de tout le liquide (soit ± 8-10 minutes) en remuant de temps en temps.
- En attendant, faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée environ 5-6 minutes jusqu'à obtention d'un œuf mollet. Passez-les sous l'eau froide puis écalez-les délicatement.
- En fin de cuisson du risotto, replacez les champignons et le mélange pancetta-oignon puis liez avec la crème fraîche et laissez réchauffer doucement.
- Râpez le parmesan finement. Ajoutez-en un peu dans les pâtes et mélangez.
- Servez dans des assiettes creuses avec sur le dessus, un œuf mollet par assiette et un peu de coriandre frais ciselé.
- Accompagnez de parmesan râpé.