

# Cocotte de Risotto aux Cèpes et Gelée de Coings

*Pour 4 personnes*



Préparation :  
**20 mn**



Cuisson :  
**40 mn**

400 g de riz à Risotto  
80 g de gelée de coings  
250 g de Cèpes  
60 cl de bouillon de légumes  
3 cuillères à soupe d'huile  
150 g de crème liquide  
2 échalotes  
1 pincée de noix de Muscade  
Sel, poivre



Faites bouillir le bouillon de légumes et maintenez à ébullition.

Émincez finement les échalotes et faites-les revenir à feu doux dans un peu d'huile. Ajoutez les cèpes coupés en lamelles.

Ajoutez le riz, en augmentant légèrement le feu et tout en mélangeant. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.

Poursuivez la cuisson avec le riz 2 à 3 minutes, puis versez 2 verres de bouillon en continuant de mélanger.

Recommencez cette opération à chaque fois que le riz absorbe presque tout le bouillon.

En fin de cuisson ajoutez la crème liquide et la gelée de coings.

Servez chaud avec un demi-cèpe en décoration et une noix de gelée de coing.

*En partenariat avec*



Les légumes frais

**PARTICULIERS**  
vente directe sur place

**PROFESSIONNELS**  
préparation des commandes

ACCEPTONS

• Chèque déjeuner • Chèque de table  
• Chèque restaurant • Ticket restaurant

**Z.A la Moinerie - SAINT-MALO**  
**2 accès : 4 bis, rue des petits Bois**  
**51 rue du Grand Jardin**

**Tél 02 23 52 19 42**

[www.potager-gourmand.fr](http://www.potager-gourmand.fr)

**FAX 02 99 82 25 30**

*du lundi au samedi en continu - le dimanche matin*