



# GYGAX

## SAUCISSE À RÔTIR

AUX HERBES AROMATIQUES DES ALPES

## Ingrédients pour 4 portions

### 4 saucisses à rôtir Gygax aux herbes aromatiques des Alpes

200 g de riz Venere  
20 g de beurre  
20 g d'oignons bio hachés  
10 g d'ail haché  
1 dl de vin blanc  
1 dl de bouillon de bœuf  
6 dl de bière blanche  
100 g de parmesan râpé

20 g de beurre  
20 g d'oignons bio hachés  
10 g d'ail haché  
1 dl de vin blanc  
1 dl de bouillon de bœuf  
80 g de moutarde  
1 dl de crème entière  
10 g de curcuma  
20 g de roux  
Sel et poivre

Faire dorer l'ail et les oignons dans le beurre, ajouter le riz et cuire brièvement. Mouiller de vin blanc et laisser réduire. Ajouter ensuite le bouillon de bœuf corsé et laisser également réduire. Tout en remuant constamment, verser régulièrement un peu de bière jusqu'à ce que le risotto soit presque cuit.

Pour la sauce, faire revenir l'ail et l'oignon et mouiller de vin blanc. Laisser quelque peu réduire et ajouter le bouillon de bœuf. Verser la moutarde et la crème et laisser réduire. Assaisonner de curcuma et mélanger au roux.

Cuire les saucisses à rôtir uniformément jusqu'à point.

Compléter le risotto avec de la bière et du parmesan et terminer la cuisson.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.