

## BRUSCHETTA comme à Naples

pour 6 personnes

1 kg de tomates rondes  
3 à 4 cuillers à soupe d'huile d'olive  
3 gousses d'ail  
sel, Cayenne et origan  
Tranches de pain de campagne

Ebouillanter les tomates pour les éplucher facilement. Ensuite les presser entre les mains pour éliminer les graines et le trop de jus. Les découper dans un saladier en encrassant grossièrement à la fourchette. Il faut que la texture soit en purée, mais qu'il reste quelques petits morceaux.

Ajouter le sel, l'huile le poivre de Cayenne (selon les goûts) et l'origan (généreusement).

Laisser reposer au frais pendant au moins 3 heures. Le mieux est de préparer la veille pour le lendemain.

Tartiner cette purée très froide sur de belles tranches de pain sortant du grille-pain. Le contraste chaud-froid est délicieux.

## RISOTTO aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes

300 gr de riz **ARBORIO**  
100 gr de beurre ou d'huile d'olive  
40 gr de cèpes séchés  
1 oignon, 2 gousses d'ail  
1 verre de vin blanc sec  
1 litre de bouillon de viande bouillant  
100 gr de parmesan râpé

Dans une casserole à fond épais (cocote en fonte) faire revenir l'oignon et l'ail émincés, puis le riz à feu vif pendant 2 minutes. Lorsque le riz commence à devenir transparent sur les bords ajouter le vin blanc ; quand il est évaporé ajouter les champignons (que vous aurez préalablement fait gonfler dans de l'eau bouillante pendant 1 heure).

A partir de ce moment, vous ajoutez le bouillon bouillant **louche par louche sans cesser de remuer pendant 17 minutes**. C'est le secret de la réussite du risotto, **ne pas s'arrêter de remuer** (cuiller en bois) pendant l'évaporation du bouillon !!!

Retirer du feu, ajouter le parmesan, couvrir et laisser reposer 3 minutes.

Les italiens accommodent le risotto avec tout : champignons, petits pois, pointes d'asperges, jambon, poisson..... c'est infini !