

Risotto aux champignons

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de riz (Spécial Risotto)
- 300 g de champignons mélangés (au choix)
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 oignon (ou 2 échalotes)
- 10 cl de vin blanc (soit ½ verre) + 3 cuillères
- 15 cl de crème fraîche
- 100 g de Parmesan fraîchement râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de persil
- Sel - Poivre

Préparation

- 1 - Laver rapidement les champignons, les essuyer et les couper en gros morceaux
- 2 - Dans une poêle
 - Faire revenir, 2mn, l'ail émincé dans le beurre.
 - Ajouter les champignons.
 - Cuire 3 mn environ.
 - A la fin, ajouter le persil ciselé puis les 3 cuillères de vin.
 - Laisser cuire 2 mn jusqu'à ce qu'il soit réduit.
 - Ajouter la crème et mélanger.
 - Saler, poivrer.
 - Réserver.
- 3 - Dans une casserole
 - Faire bouillir 1.5l d'eau avec les cubes de bouillon de légumes.
- 4 - Dans une sauteuse
 - Faire blondir, 3 mn, l'oignon émincé dans l'huile.
 - Ajoutez le riz.
 - Cuire 2 mn jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
 - Ajouter le ½ verre de vin.
 - Une fois que le riz l'a absorbé, ajouter une louche de bouillon et mélanger.
 - Une fois celui-ci absorbé, recommencer l'opération jusqu'à la fin du bouillon (20 mn environ).
 - Une fois le riz cuit, ajouter la moitié du parmesan et les champignons.
 - Attendez 2 mn et mélanger vivement.
- 5 - Servir chaud avec le reste du parmesan.