

# TITRE: Risotto aux Champignons à l'Italienne



## Description

Le Risotto aux Champignons à l'Italienne est un plat crémeux et réconfortant, riche en saveurs. Le riz arborio absorbe merveilleusement le bouillon pour développer une texture moelleuse, tandis que les champignons ajoutent une touche de terre qui complète parfaitement le fromage parmesan. Parfaite pour une soirée accueillante ou un souper élégant, cette recette est une véritable représentation de la cuisine italienne authentique.

## Ingrédients

- 300 grammes de riz Arborio
- 250 grammes de champignons frais (champignons de Paris, cèpes, ou de votre choix)
- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail
- 1 litre de bouillon de poulet
- 200 ml de vin blanc sec
- 75 grammes de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
- Persil frais pour garnir

## Instructions

1. Commencez par préparer tous vos ingrédients. Hachez l'oignon et l'ail, tranchez les champignons et râpez le parmesan.
2. Dans une grande poêle ou une casserole, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon haché et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide - environ 5 minutes.
3. Ajoutez l'ail haché aux oignons et faites-le cuire pendant environ une minute, jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
4. Ajoutez les champignons tranchés à la poêle et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés - environ 10 minutes. Enlevez la moitié des champignons cuits de la poêle et réservez-les pour plus tard.
5. Ajoutez le riz à la poêle avec les oignons, l'ail et les champignons restants. Cuisez le riz pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide.
6. Ajoutez le vin blanc à la poêle et remuez jusqu'à ce que presque tout le liquide soit absorbé.
7. Ajoutez une louche de bouillon de poulet chaud dans la poêle et remuez jusqu'à ce que presque tout le liquide soit absorbé. Continuez à ajouter le bouillon, une louche à la fois, en remuant constamment et en permettant à chaque louche de bouillon d'être absorbée avant d'en ajouter une autre.
8. Continuez à cuire le risotto, en ajoutant le bouillon, pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre mais encore légèrement ferme.

9. Enlevez la poêle du feu et incorporez le parmesan râpé. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu, selon votre goût.

10. Garnissez le risotto avec les champignons réservés et le persil frais haché avant de servir.