

Risotto aux Champignons

Ingrédients

Pour 4-5 personnes

300 g de riz arborio

1 gros oignon ou 2-3 petits oignons frais

400 g de champignons de paris frais émincés

Un peu de persil

1 gousse d'ail haché

Huile d'olive

75 cL de bouillon de légumes (parfois un peu plus)

1 ou 2 boules de mozzarella

parmesan

Préparation

1. Faire revenir les champignons dans une poêle avec un peu d'huile, du persil et l'ail. (si le temps presse, cette étape peut être supprimée : les champignons seront ajoutés directement au riz).
2. Faire revenir les oignons émincés dans une cocotte ou un wok.
3. Quand les oignons sont dorés, ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide
4. Ajouter les champignons (avec leur jus).
5. Ajouter alors le bouillon, louche après louche. Attendre entre chaque louche que le bouillon soit absorbé. Cette opération prend environ 20 minutes.
6. A la fin de la cuisson, incorporer la mozzarella coupée en morceaux et remuer jusqu'à ce qu'elle fonde.
7. Servir aussitôt, avec du parmesan pour ceux qui veulent.

Variante

Ce risotto est aussi très bon avec des poivrons (2 moyens) et des crevettes (2 barquettes de crevettes cuites) : on fait revenir les poivrons avec les oignons. Pendant ce temps, on fait revenir dans une petite poêle à part les crevettes dans un peu d'huile d'olive, en ajoutant de l'ail (qui ne doit surtout pas brûler).

On passe alors à l'étape 3, et on ajoute les crevettes quand le riz est cuit.