

Riz basmati aux chanterelles en tube



350 g de riz basmati
30 g de chanterelles en tube séchées
1 cuillère à soupe de livèche écossaise
Huile d'olive
1 gousse d'ail
1 oignon
50 ml de vin blanc

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Dans une casserole, faites rissoler l'ail et l'oignon haché dans un filet d'huile d'olive.

Dès qu'ils se colorent, versez le riz pour qu'il torréfie un peu.

Ensuite rajoutez les chanterelles et le vin blanc et laissez cuire jusqu'à évaporation presque totale du vin blanc.

Ajoutez alors le bouillon de chanterelle et laissez cuire à feu doux sans remuer jusqu'à évaporation du liquide (10 à 12 minutes).

Rajoutez au besoin de l'eau si le riz a tout absorbé le bouillon.

Quand le riz est cuit, ajoutez la livèche, remuez, salez et poivrez au goût et servir avec un poisson grillé.