

Risotto aux champignons

Un accord délicat entre riz crémeux et champignons dorés.

Ingédients

- 300 g de riz à risotto
- 400 g de champignons (de Paris et/ou mélange forestier)
- 1 échalote
- Ail
- 1 L de bouillon de légumes ou de volaille
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- Beurre
- Sel, poivre, persil frais



Préparation

- Étape 1** Préparer le bouillon et le garder au chaud sur feu doux.
- Étape 2** Couper les champignons en petits morceaux et les faire revenir 5 min dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver.
- Étape 3** Dans une cocotte, faire revenir l'échalote dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajouter le riz et remuer 2 à 3 min jusqu'à ce qu'il devienne nacré.
- Étape 4** Verser le vin blanc et déglacer en remuant jusqu'à complète évaporation. Ajouter la première louche de bouillon.
- Étape 5** Faire mijoter environ 20 min en ajoutant le bouillon louche par louche et en remuant souvent.
- Étape 6** Quand le riz est fondant mais encore légèrement ferme, incorporer les champignons, le parmesan et un morceau de beurre froid. Couvrir et laisser reposer 2 min.
- Étape 7** Parsemer de persil frais ou d'un filet d'huile de truffe puis servir.

Mon conseil :

Pour un risotto crémeux à souhait, suivre la technique ([Risotto-Parfait](#))