



Risotto aux champignons

PRÉPARATION
15 min

CUISSON
30 min

TOTAL
45 min

Ingrédients

- Riz à risotto - arborio (ou carnaroli)
- Champignons de Paris
- Oignon
- Ail
- Bouillon de légumes ou de volaille
- Parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Étapes de préparation

Étape 1 : Nettoyer et émincer les champignons. Faire chauffer le bouillon et le maintenir au chaud.

Étape 2 : Dans une poêle, faire revenir les champignons avec un peu d'huile et d'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver.

Étape 3 : Dans une casserole, faire fondre les oignons émincés dans l'huile d'olive jusqu'à transparence.

Étape 4 : Ajouter le riz et le nacer (le faire revenir) pendant 2 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Étape 5 : Déglacer avec un peu d'eau et laisser évaporer en remuant constamment.

Étape 6 : Ajouter le bouillon chaud louche par louche, en attendant que le liquide soit absorbé avant d'ajouter la suivante. Remuer régulièrement pendant environ 20 minutes.

Étape 7 : À mi-cuisson, incorporer les trois quarts des champignons. Continuer l'ajout du bouillon.

Étape 8 : Lorsque le riz est crémeux et légèrement al dente, retirer du feu. Ajouter le parmesan et le reste des champignons (pour plus de crémeux vous pouvez rajouter un peu de beurre). Mélanger vigoureusement.

Étape 9 : Laisser reposer 2 minutes à couvert. Servir immédiatement.