

Risotto aux champignons

Ingrédients:(pour 4 personnes)

250g de riz arborio spécial risotto

300g de champignons de votre choix (girolles, cèpes, champignons de Paris)

2 cubes de bouillons de légumes

1 oignon ou 2 échalotes

10cl de vin blanc+3cuillères à soupe

15cl de crème fraîche

100g de parmesan râpé

Une gousse d'ail

Une noix de beurre

Une cuillère à soupe d'huile d'olive

3 branches de persil

Sel, poivre

Préparation :

Préparez les champignons. Passez-les rapidement sous un filet d'eau, essuyez-les et détaillez-les en gros morceaux. Faites fondre une noix de beurre et faite-y revenir la gousse d'ail émincée pendant 2 minutes.

Ajoutez les champignons et laissez-les cuire environ 3 minutes en ajoutant le persil lavé et ciselé à la fin. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vin blanc et laissez cuire 2mn jusqu'à qu'il réduise. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Salez, poivrez et réservez.

Faites bouillir un litre d'eau dans lequel vous diluerez les cubes de bouillon. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire blondir l'oignon émincé pendant 3 minutes. Ajoutez le riz et laissez-le cuire jusqu'à qu'il soit un peu transparent. Ajoutez 10cl de vin blanc.

Une fois qu'il est absorbé par le riz, ajoutez une louche de bouillon, puis mélangez. Une fois que le bouillon est bien absorbé, ajoutez une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon (environ 20 minutes).

Ajoutez la moitié du parmesan et les champignons, attendez 2minutes puis mélangez vivement.

Pour finir servez très chaud avec le reste du parmesan.

