

Risotto aux 3 Champignons



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait

Risotto déshydraté aux champignons mixés (cèpes, portobello, cremini), saupoudré de parmesan. Prêt en 20 minutes.

Italie

INGRÉDIENTS

- riz cuit déshydraté **1 tasse**
Arborio
- champignons **1 tasse**
séchés
cèpes, portobello et cremini mélangés
- cube de bouillon **1**
de légumes
- persil séché **1 càc**
- thym séché **1 càc**
- parmesan râpé **2 càs**
lyophilisé
- sel
- poivre
- eau **250 ml**

PRÉPARATION

— Préparation à la maison —

1. Mélanger le riz cuit déshydraté, les champignons séchés, le cube de bouillon de légumes, le persil séché et le thym séché dans un sac hermétique. Conditionner le parmesan râpé lyophilisé et le sel et poivre séparément.

Pour une version végétalienne, utiliser du parmesan végétalien.

— Utilisation sur le trail —

2. Verser le mélange dans une casserole. Ajouter eau et bien mélanger. Laisser tremper 10 minutes. Porter à ébullition à feu moyen et cuire en remuant jusqu'à absorption presque complète du liquide. Retirer du feu, assaisonner et saupoudrer de parmesan.

dehydrated