

Risotto aux cèpes



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 25m

🥛 lait 🧄 sulfites

Risotto crémeux au riz carnaroli avec cèpes séchés réhydratés, champignons de Paris dorés et cèpes frais, lié au parmesan et au vin blanc.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ bouillon de légumes	1 1/2 l	☐ riz carnaroli	300 g
☐ cèpes séchés	50 g	☐ vin blanc	150 ml
☐ huile d'olive	45 ml	☐ champignons de Paris	150 g
☐ oignon, <i>haché</i>	1	☐ cèpes frais, <i>nettoyés et coupés</i>	3
☐ gousse d'ail, <i>hachée</i>	1	<i>finement</i>	
☐ carottes, <i>coupées en petits dés</i>	100 g	☐ parmesan râpé	80 g

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le *bouillon de légumes*. Retirer du feu et ajouter les *cèpes séchés*. Réhydrater pendant 20 minutes puis égoutter.
2. Faire chauffer l'*huile d'olive* dans une *sauteuse*. Ajouter l'*oignon*, la *gousse d'ail* et les *carottes*. Cuire 5 minutes.
3. Ajouter le *riz carnaroli* et bien mélanger.
4. Ajouter le *vin blanc* et laisser évaporer. Ajouter le bouillon chaud une louche à la fois, en attendant l'absorption complète à chaque fois, pendant 20 minutes.
5. Pendant ce temps, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une *poêle*. Cuire les *champignons de Paris* jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver. Faire de même avec les *cèpes frais*.
6. 5 minutes avant la fin de la cuisson du riz, ajouter les champignons de Paris et les cèpes réhydratés. Mélanger délicatement.
7. Lorsque le riz est cuit, enlever du feu, ajouter le *parmesan râpé* et bien mélanger. Servir avec les cèpes dorés.