

Risotto aux champignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait 🧄 sulfites

Risotto crémeux aux champignons et aux oignons, déglacé au vin blanc et fini au parmesan.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ oignons, émincés	2	☐ riz	400 g
☐ beurre		☐ vin blanc sec	400 ml
☐ huile d'olive		☐ sel	
☐ champignons, coupés en morceaux, <i>cèpes de préférence</i>	500 g	☐ poivre	
☐ bouillon de légumes	500 ml	☐ persil	
☐ huile d'olive		☐ parmesan	2 càs
☐ beurre			

PRÉPARATION

1. Faire blondir les *oignons* dans un mélange de *beurre* et d'*huile d'olive* dans une *casserole*. Ajouter et poêler les *champignons*.
2. Ajouter le *bouillon de légumes* et laisser mijoter.
3. Dans une autre casserole, chauffer un peu d'*huile d'olive* et de *beurre* jusqu'à blondir.
4. Ajouter le *riz* et remuer jusqu'à le rendre translucide.
5. Déglacer avec le *vin blanc sec*. Continuer à remuer et laisser réduire l'alcool.
6. Ajouter le bouillon progressivement jusqu'au point de cuisson.
7. Assaisonner le risotto juste avant la fin avec du *sel*, *poivre* et *persil*. Ajouter le *parmesan*.