

Risotto noir aux champignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 40m

🥛 lait 🌱 sulfites

Risotto de riz noir (riz Venere) aux champignons blonds dorés à l'ail, fini au parmesan. Visuellement spectaculaire, texture plus ferme et goût noisette du riz noir.

Italie

INGRÉDIENTS

□ huile d olive	30 ml	□ bouillon de légumes	750 ml
□ échalotes, émincées	2	□ gousse d ail, écrasée	1
□ riz noir	300 g	□ champignons blonds, tranchés	450 g
□ vin blanc	100 ml	□ parmesan râpé	50 g

PRÉPARATION

1. Faire chauffer la moitié de l'huile d olive dans une sauteuse. Ajouter les échalotes et cuire 2 minutes.
2. Ajouter le riz noir et bien mélanger pour l'imprégner d'huile. Verser le vin blanc et laisser évaporer.
3. Ajouter le bouillon de légumes une louche à la fois, en attendant l'absorption avant d'en remettre, pendant 30-40 minutes jusqu'à cuisson du riz.
4. Pendant ce temps, faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter la gousse d ail, cuire 2 minutes, puis ajouter les champignons blonds. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Ajouter les champignons dans le risotto 5 minutes avant la fin de cuisson.
6. Hors du feu, incorporer le parmesan râpé.

Le riz noir (Venere) a un temps de cuisson plus long que l'Arborio (30-40 min vs 18-20 min). Ne pas s'impatiser.

Le riz noir garde une texture plus ferme et un goût de noisette prononcé — ce n'est pas un défaut, c'est sa signature.