



RISOTTO AUX PLEUROTES



Pour 4 personnes:

Facile

Préparation: 5mn

Cuisson: 5 + 18 mn

200 g de riz carnaroli, (arborio ou vialone)
6 belles échalotes ciselées
2 petits oignons
1 l de bouillon de légumes (ou volaille maison ou fait avec un cube)
1 verre de vin blanc
80 g de parmesan
1 grosse noisette de beurre
Huile d'olive, sel et poivre

Commencer par faire fondre les échalotes dans le beurre sans les colorer, lorsqu'elles sont transparentes, augmenter la puissance du feu et mettre les pleurotes et les saisir assez rapidement. Assaisonner de sel et de poivre et réserver.

Emincer les oignons, les dorer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire revenir une bonne minute. Verser le verre de vin blanc, attendre qu'il soit complètement absorbé avant de verser le bouillon bouillant (merci Sigrid) petit à petit en attendant à chaque fois qu'il n'y en ait plus avant d'en rajouter un peu.

Lorsque le riz est cuit mais qu'il reste un peu de liquide, incorporer le parmesan les $\frac{3}{4}$ des pleurotes et mélanger délicatement. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Servir dans des assiettes creuses ou en moulant le riz dans un emporte-pièce et décorer avec les pleurotes restantes.