

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

(aux becs sucrés salés)

Pour 4 personnes :

- 320 g de riz "arborio"
- 8 échalotes épluchées et hachées finement
- 2 gousses d'ail hachées
- 150 g de parmesan râpé
- 20 cl de crème liquide
- 100 cl de bouillon de légumes
- 15 cl de vin blanc
- 2 càs d'huile d'olive
- 300 à 500 g de champignons
- 35 g de beurre
- persil haché
- sel, poivre

Faire revenir à feu doux l'ail dans le beurre. Y ajouter les champignons lavés et hachés grossièrement.

Continuer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson. A mi-cuisson, ajouter le persil, le sel et le poivre. Réserver.

Réchauffer le bouillon de légumes.

Faire fondre les échalotes dans l'huile d'olive.

Ajouter le riz et continuer la cuisson en tournant régulièrement ; le riz doit absorber l'huile, jusqu'à transparence.

Continuer la cuisson sur feu doux en y ajoutant le vin blanc. Lorsque le riz aura absorbé le vin, ajouter 2 louches de bouillon de légumes chaud.

Attendre l'absorption du bouillon avant d'en ajouter 2 autres louches et ce jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Ajouter les champignons, la crème et le parmesan. Rectifier l'assaisonnement.

Servir de suite.