- Facile
- Bon marché
- Pour 6 personnes
- Préparation : 30 min
- Cuisson : 30 min

Ingrédients de Risotto aux saucisses grillées

6 chipolatas • 250 g de petits champignons de Paris • 350 g de riz à risotto (arborio) • 10 cl de vin blanc sec • 3 tablettes de bouillon de volaille • 2 oignons • 2 échalotes • 130 g de beurre • 80 g de parmesan râpé • 1 bouquet de persil plat • sel • poivre

Étapes de Risotto aux saucisses grillées

Faites chauffer 1,5 l d'eau dans une casserole avec les tablettes de bouillon, mélangez pour les diluer. Réservez sur feu doux.

Lavez les champignons, épongez-les et coupez-les en 2. Pelez et émincez séparément les oignons et les échalotes, effeuillez et ciselez le persil.

Faites chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse, mettez les échalotes à fondre, puis augmentez le feu pour y saisir les champignons. Salez, poivrez, remuez 5 min, baissez le feu et laissez mijoter.

Coupez les chipolatas en tronçons d'environ 5 cm. Saisissez-les à feu vif dans une poêle antiadhésive puis, lorsqu'elles sont un peu grillées et ont rendu du gras, égouttez-les et mettez-les dans la sauteuse avec les champignons qui mijotent.

Dans le même temps, faites fondre 40 g de beurre dans une cocotte, mettez-y les oignons à revenir. Dès qu'ils blondissent, versez le riz et mélangez jusqu'à ce que les grains soient translucides et enrobés de beurre. Versez le vin et remuez jusqu'à ce qu'il soit évaporé. Mouillez avec le bouillon chaud, couvrez et laissez cuire 18 à 20 min. Quand le risotto est cuit, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le contenu de la sauteuse, le reste de beurre froid et le parmesan râpé sans mélanger. Eteignez le feu, laissez reposer 1 à 2 min à couvert puis mélangez vivement assez longuement.

Versez le risotto dans un plat de service chaud, parsemez du persil ciselé. Servez aussitôt.

Bon Accord Vin : Château Pichon-Bellevue Rouge (un vin rouge équilibré et fruité)