

Risotto aux lardons et champignons



Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

- 400 g de riz (spécial risotto)
- 200 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 c à soupe de parmesan
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre

Dans une poêle, faites revenir les lardons et les champignons émincés pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive et 25 g de beurre dans une grande sauteuse. Ajoutez l'oignon émincé et laissez-le s'attendrir un peu avant d'ajouter le riz et mélangez jusqu'à ce que ce dernier devienne translucide.

Versez le vin blanc et laissez-le absorber par le riz puis ajoutez une louche de bouillon (le cube dilué dans 1,5 litre d'eau), attendez l'absorption pour en ajouter une autre et cela jusqu'à que le riz soit cuit. Il faudra compter environ 20 minutes en remuant et une fois que la cuisson du riz vous convient arrêtez d'ajouter du bouillon. Restez près de votre poêle et n'allez pas vaquer à d'autres occupations, la réussite de votre risotto en dépend.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson du riz, ajoutez les lardons et champignons.

Ajoutez à la fin le parmesan et le beurre.

Servez aussitôt.