

Mignon de porc aux cèpes en risotto

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 22 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

- 3 petits oignons
- 1/2 verre doseur d'huile d'olives (50 ml)
- 320 g de riz Arborio
- 2 verres doseurs de vin blanc (200 ml)
- 800 ml d'eau
- 2 sachets de bouillon Ariaké** aux légumes (site Gourmandises®)
- QS de cèpes déshydratés (maison) ou (site Gourmandises®) **
- 1 verre doseur de Grana Padano (40 g environ)
- 3 ou 4 tours de moulin à poivre 5 baies
- du sel (mais modéré)
- 1 petit suisse 10% de MG (60 g)
- 280 g de filet mignon de porc
- des morceaux de tomates séchées* (facultatif)

Dans le bol du Cook'in®, jeter les oignons coupés en 4 sur les coteaux/**vit 6**. Ajouter l'huile d'olives, faire rissoler **2 min/100°C/vit 2**. Ajouter le riz, faire revenir **2 min/100°C/vit 2**. Ajouter le vin blanc, le Grana Padano, les cèpes, le sel modéré, le poivre et le bouillon reconstitué. Laisser mijoter **13 min/100°C/vit 2**. Ajouter le petit suisse et le filet mignon de porc coupé en petits morceaux (2cm x 2 cm environ). Poursuivre la cuisson **5 min/100°C/vit 2**. *Je voulais aussi ajouter des morceaux de tomates séchées 2 min avant la fin mais je les ai oublié dans la passoire, alors à vous de voir!!! Servir aussitôt ... le risotto n'aime pas attendre comme mes gourmands...

** Retrouvez moi sur le site Gourmandises® <http://www.gourmandises-guydemarle.com/>, notez le code BEA05248 (si vous n'avez pas de conseiller Guy Demarle).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Oignons			6	
	Huile d'olives	2 min	100°C	2	
	Riz Arborio	2 min	100°C	2	
	Vin blanc, bouillon, sel, poivre, grana padano, cèpes	13 min	100°C	2	
	Petit suisse, mignon de porc, tomates séchées*	5 min	100°C	2	

Ma touche perso :