

Risotto de couscous perlé, reblochon et champignons



Pour 4 personnes :

500 g de couscous perlé (*style Tendres Perles de Tipiak ou Perles de Panzani*)

1 échalote

250 g de champignons de Paris

1/2 reblochon

50 à 75 cl de bouillon de légumes ou volaille

1 verre de vin blanc

Beurre, sel et poivre

- Faire fondre un peu de beurre, dans une sauteuse et y faire revenir l'échalote, épluchée et finement ciselée, jusqu'à légère coloration.
- Ajouter les champignons émincés (j'enlève le pied et j'épluche le chapeau, généralement...) et faire revenir une minute supplémentaire.
- Ajouter ensuite le couscous perlé, mélanger et faire revenir l'ensemble pendant 3 minutes.
- Verser le vin blanc et laisser s'évaporer, en remuant régulièrement.
- Arroser le tout avec le bouillon, louche par louche, en laissant le liquide réduire, comme pour un risotto classique.
- Une fois que les perles sont al dente, ajouter le reblochon coupé en petits morceaux (j'ai gardé la croûte), ainsi qu'une noix de beurre. Mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, si besoin.
- Servir idéalement dans une assiette creuse et déguster aussitôt.



Inspirée par : Chroniques d'une accro au resto