

# Risotto lardons, chorizo et champignons... *version Cookeo*



Pour 4 personnes :

400 g de riz à risotto

$\frac{1}{2}$  chorizo

200 g de lardons

250 g de champignons de Paris

1 cube de bouillon de volaille + 50 cl d'eau

1 oignon

Parmesan

10 à 20 cl de crème liquide

\*\*\*\*\*

- Rincer rapidement le riz, éplucher et couper le chorizo en cubes ou en rondelles, peler et émincer l'oignon.
- Dans la cuve du Cookeo, programmer le mode « Dorer » et y faire revenir les lardons. Quand ils commencent à colorer, ajouter les oignons émincés et faire revenir le tout, en remuant.
- Ajouter le riz, remuer encore et ajouter les cubes de chorizo et les champignons épluchés et couper en 4.
- Émietter le cube de bouillon et verser l'eau (50 cl au moins). Mélanger et fermer le couvercle.
- Passer en mode « Cuisson Rapide » ou « Sous Pression » pendant 12 minutes.
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle et goûter le riz. S'il est encore croquant, ajouter 10 à 20 cl (selon s'il reste du liquide ou non) et remettre en « Cuisson Rapide » pendant 5 minutes supplémentaires.
- Avant le service, ajouter la crème fraîche, du parmesan au goût et mélanger.

