



Riz

Risotto aux champignons



45 min 10 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

479

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto

250 g **Riz Arborio**
250 g **Champignon(s) de Paris**
1 **Oignon(s)**
70 cl **Bouillon de volaille**
20 cl **Vin blanc**
100 g **Parmesan**
10 cl **Crème fraîche épaisse**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du risotto

- 1 Eplucher et ciseler l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Emincer les champignons de Paris.
- 3 Verser un trait d'huile d'olive dans une casserole, faire chauffer et ajouter l'oignon émincé. Le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 4 Ajouter alors les champignons. Mélanger et faire réduire.
- 5 Verser ensuite le vin et remuer. Le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit complètement évaporé.
- 6 Ajouter le riz et remuer. Le riz doit être devenir translucide.
- 7 Mettre ensuite le bouillon, louche après louche.
- 8 Attendre que chaque louche de bouillon soit absorbée par le riz pour en ajouter une nouvelle.

Étape 2

Dressage

- 1 Lorsque le riz est fondant, ajouter le parmesan et la crème. Poivrer et servir chaud.