



Riz

Risotto aux cèpes



45 min 15 min 30 min

0

561

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher et hacher finement l'oignon.
- 2 Éplucher et hacher finement l'ail.
- 3 Réhydrater les cèpes au moins 30 minutes dans un bol d'eau tiède, changer l'eau une fois.
- 4 Hacher grossièrement les cèpes, filtrer l'eau de trempage et l'ajouter au bouillon.

400 g **Riz Arborio**
100 g **Cèpe(s) séché(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
40 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 litre(s) **Bouillon de légumes**
1 **Parmesan**
1 **Sel**
1 **Poivre**
10 cl **Vin blanc**

Étape 2

Cuisson du risotto

- 1 Dans une casserole, faire chauffer l'huile ainsi que le beurre. Y faire revenir l'ail et l'oignon pendant 5 minutes à feu doux.
- 2 Ajouter les cèpes. Mélanger rapidement et verser le riz. Laisser nacrer quelques instants.
- 3 Continuer de remuer à feu vif puis mouiller avec le vin.
- 4 Laisser évaporer avant de verser le bouillon chaud louche par louche, jusqu'à ce qu'il soit presque absorbé.
- 5 Rectifier l'assaisonnement avant d'incorporer hors du feu le reste de beurre et le parmesan râpé.
Couvrir et attendre 2 minutes avant de servir.

