



Riz Risotto forrestier



30 min **10 min** **20 min** **0** **366**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du risotto

- 1 Faire griller rapidement les pignons dans une poêle à feu moyen puis réserver.
- 2 Tailler le parmesan en copeaux.
- 3 On peut faire des copeaux de parmesan au couteau mais on les réalise aussi très facilement avec un économe.
- 4 Emincer les champignons de Paris.
- 5 Faire chauffer le bouillon et quand il arrive à ébullition le retirer du feu.
- 6 Mettre l'huile et le beurre dans une casserole à feu moyen. Quand le tout est bien chaud ajouter le riz, laisser 2 minutes sur le feu en remuant constamment.
- 7 Le riz doit être nacré c'est à dire translucide.
- 8 Ajouter un tiers du bouillon à l'aide d'une louche, baisser légèrement le feu et remuer doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout le liquide soit presque absorbé.
- 9 Ce type de cuisson très particulier du riz en risotto permet que tous les arômes du bouillon se transmettent au riz et le rendent très parfumé.

240 g **Riz Arborio**
1 litre(s) **Bouillon de volaille**
50 g **Champignon(s) de Paris**
1 c. à soupe **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
50 g **Parmesan**
2 c. à soupe **Pignons de pin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit il

- 10 recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit, il faut compter 18 minutes. Il ne sera peut-être pas nécessaire d'utiliser tout le bouillon.

Étape 2

Dressage

- 1 Quand le riz est à point, encore très légèrement croquant au centre et fondant dehors, ajouter les champignons et le parmesan, remuer et couvrir, retirer du feu et laisser 2 minutes.
- 2 Ajouter les pignons, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et servir dans les assiettes.