Riz

Risotto forrestier

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

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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**

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.

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.