

*La recette
de la semaine*



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

- 250 g de champignons
- 200 g de riz
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 1 bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- Ail
- 2 brins de persil
- sel/poivre

- Nettoyer les champignons et les couper en morceaux.
- Faire blondir l'oignon émincé dans un mélange de beurre et d'huile d'olive.
- Ajouter les champignons et un verre d'eau. Mettre un couvercle.
- Laisser cuire 5 minutes, réserver.
- Dans un sautoir ajouter l'huile d'olive et le beurre
- Ajouter le riz et remuer jusqu'à le rendre translucide.
- Déglacer avec un verre de vin blanc sec ou de l'eau. Continuer à remuer pour que le riz n'adhère pas.
- Verser le bouillon de légumes ou de volaille.
- Ajouter la cuisson de champignons, laisser mijoter et continuer à remuer constamment jusqu'à l'absorption totale du riz.
- Faire poêler les champignons dans du beurre et échalote, ajouter l'ail (attention à ne pas faire brûler). Ajouter le persil le sel et le poivre.
- Assaisonner le risotto, ajouter le parmesan et les champignons.

Bon appétit !!!

