

Le Triskel Gourmand *Recette Facile*
Risotto aux cèpes



Pour 4 personnes :
 300 g riz à risotto
 1,4 l bouillon de légumes (3 ou 4 cubes de bouillon Knorr)
 400-450 g cèpes frais
 2 échalotes
 10cl de vin blanc
 100 g parmesan fraîchement râpé (ou autre fromage type comté).
 huile d'olive
 1 cuillère à soupe de persil haché

Étape 1/4

Éplucher et émincer les échalotes.

Brosser les cèpes, les rincer rapidement pour ne pas les gorgier d'eau puis les essuyer.

Les couper en tranches fines.

Faire chauffer un fond d'huile dans une sauteuse ou une casserole à bord haut.

Ajouter les échalotes et laisser cuire 1 à 2 minutes.

Verser le vin blanc sur les échalotes et cuire jusqu'à l'évaporation presque complète.

Puis ajouter les cèpes, mélanger et laisser cuire 5 minutes environ. Retirer la moitié des cèpes et réserver pour la garniture finale du risotto.

Étape 2/4

Verser le riz dans la casserole sur le reste des champignons et faire revenir en mélangeant bien jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Étape 3/4

Verser une louche de bouillon chaud et mélanger.

Attendre qu'elle soit absorbée puis ajouter une autre louche. Et ainsi de suite, en prenant soin d'ajouter la suivante que lorsque la précédente a été absorbée.

Laisser cuire à feu moyen tout en mélangeant régulièrement (cela va faire ressortir l'amidon et donner du crémeux) une vingtaine de minutes. Il doit être cuit, fondant.

Étape 4/4

Éteindre le feu, ajouter le persil, le reste des cèpes, mélanger et ajouter le parmesan (ou autre fromage). Mélanger à nouveau.

Assaisonner de poivre et sel si besoin (Attention au sel car le bouillon est souvent déjà salé).

Servir immédiatement bien chaud.

Excellente dégustation !!!