



Pure Kôsan

Risotto funghi Champignon

Ingredients pour 10 pers

500 g riz carnaroli
600 g de champignon de Paris ou shiitaké ou un mélange
4 échalotes
2 gousses d'ail
1200 ml bouillon de légumes
250 ml ou+ de vin blanc
300 g crème fraîche
200 g de parmesan
2 cs de beurre
2 cs huile d'olive
6 à 10 branche de persil
poivre et sel



Preparation

Préparez les champignons. Passez-les rapidement sous un filet d'eau, essuyez-les et détaillez-les en gros morceaux. Faites fondre une noix de beurre et faites-y revenir la gousse d'ail émincée pendant 2 min. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire environ 3 minutes en ajoutant le persil lavé et ciselé à la fin. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vin blanc et laissez cuire 2 minutes jusqu'à ce qu'il réduise. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Salez, poivrez et réservez.

Faites bouillir un litre d'eau dans lequel vous diluerez les cubes de bouillon. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire blondir l'oignon émincé pendant 3 minutes. Ajoutez le riz et laissez-le cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit un peu transparent.

Ajoutez le vin blanc et une fois qu'il est absorbé par le riz, ajoutez une louche de bouillon, puis mélangez. Une fois que le bouillon est bien absorbé, ajoutez une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon (environ 20 bonnes minutes).

Ajoutez la moitié du parmesan et les champignons, attendez 2 min. puis mélangez vivement.

Pour finir servez très chaud avec le reste du parmesan.