

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Risotto aux champignons

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 60 min

Ingrédients

- 280 g de riz rond type arborio (riz rond pour risotto)
- 300 g de champignons de paris (frais ou en boîte)
- 60 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- persil, sel, poivre, ail en poudre
- 150 à 300 g de parmesan râpé, beurre, huile d'olive
- 20 cl de vin blanc sec (facultatif)
- 1 cube de bouillon de poule

Préparation

Faire revenir dans une casserole l'oignon émincé dans un mélange de beurre et d'huile d'olive.

Ajouter le persil haché. Verser le vin blanc, pour déglacer les oignons. Attendre l'évaporation.

Ajouter les champignons et les poêler, puis le riz et attendre qu'il soit translucide. Bien mélanger.

Ajouter le bouillon avec de l'eau chaude, environ 50 cl, de quoi contenir le risotto. Mettre à feu doux. Assaisonner de sel, poivre, ail.

Laisser cuire pendant environ 45 min, mais surveiller la cuisson, remuer de temps en temps et rajouter un peu de bouillon si nécessaire (2 louches de plus environ, selon la quantité). Laisser mijoter jusqu'à absorption.

Goûter le riz, et une fois cuit, fondant, rajouter la crème dans la préparation, cuire à nouveau en remuant 5-10 min. Ajouter le parmesan râpé. Assaisonner de nouveau si besoin.

