

# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

Cours du 27 novembre 2019 – Intervenant Christian Robin

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de riz à risotto (carnaroli ou arborio)	1 oignon haché
15 cl de vin blanc sec	1 gousse d'ail hachée
1 à 1,5 l de bouillon de poule (obtenu avec des cubes)	Persil haché au goût
60 g de champignons secs (forestiers + cèpes)	60 g de parmesan râpé
	40 g de beurre
	QS d'huile d'olive



## Préparation



1. Réhydrater les champignons 20 mn dans de l'eau bouillante ; égoutter ; filtrer et réserver l'eau de trempage ; couper les champignons si besoin
2. Chauffer le bouillon de poule y ajouter l'eau de trempage des champignons ; le maintenir chaud
3. Faire revenir l'oignon sans coloration à l'huile d'olive
4. Ajouter le riz et le nacer à feu doux ; ajouter le vin blanc et le laisser évaporer
5. Ajouter une louche de bouillon chaud et remuer jusqu'à absorption du bouillon
6. Répéter l'opération jusqu'à complète cuisson du riz, environ 20 min
7. Faire revenir les champignons dans l'huile et le beurre à feu doux ; ajouter l'ail haché et le persil, mélanger
8. Ajouter les champignons au risotto bien mélanger puis le parmesan et bien mélanger ; couvrir pour laisser fondre le parmesan
9. Servir dans une assiette creuse noire. Ce risotto peut servir d'accompagnement à des escalopes de poulet ou de veau

