



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

PRÉPARATION 10 MIN.
CUISSON 30 MIN.
PORTIONS 4

INGRÉDIENTS

- 1 litre (4 tasses) de champignons variés, tranchés grossièrement (375 g / 3/4 lb)
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) d'échalotes françaises
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 375 ml (1 1/2 tasse) de riz arborio
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet, chaud
- 180 ml (3/4 tasse) de parmigiano reggiano, râpé
- Quelques gouttes d'huile de truffe (facultatif)
- Sel de mer et poivre du moulin
- Copeaux de parmigiano reggiano

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, sauter les champignons dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver.
2. Dans la même casserole, dorer les échalotes dans le beurre. Ajouter le riz et cuire 1 minute à feu moyen-élevé, en remuant pour bien enrober.
3. Déglacer avec le vin et cuire à feu moyen, en brassant jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé. Ajouter le bouillon, environ 180 ml (3/4 tasse) à la fois, en remuant souvent. Remettre du bouillon lorsqu'une cuillère de bois passée dans le riz laisse un sillon. Après environ 20 minutes, le riz devrait être al dente, avoir absorbé presque tout le liquide et avoir une consistance crémeuse.
4. Ajouter le fromage et les champignons. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter l'huile de truffe, si désiré.
5. Poivrer et parsemer de copeaux de parmesan.