Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson : 30 minutes**

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN

Ce risotto réunit la richesse crémeuse du riz, la saveur boisée des champignons et la touche salée du parmesan pour un plat simple, raffiné et plein de réconfort.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS

Riz à risotto
80g

Champignons de Paris
100grs

Oignon
1 petit

Parmesan
15 g

Vin blanc sec
5cl

Bouillon de légumes ou volaille
250ml/personne

Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Beurre
1 cuillère à soupe

Huile d'olive

Sel et poivre
1 pincée

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Emincez l'oignon et faites le revenir dans une petite casserole avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

ÉTAPE 2

Ajoutez les champignons émincés et faites-les dorer quelques minutes. Réservez.

ÉTAPE 3

Versez le riz dans la casserole et mélangez 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Ajoutez le vin blanc (si utilisé) et laissez-le s'évaporer.

ÉTAPE 4

Incorporez une louche de bouillon chaud à la fois, en remuant souvent. Ajoutez du bouillon dès que le riz l'a absorbé. Continuez pendant environ 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que le riz soit crémeux mais encore légèrement ferme.

ÉTAPE 5

Remettez les champignons dans le risotto, ajoutez le beurre et le parmesan, mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 6

Servez aussitôt, décoré de persil et d'un peu de parmesan supplémentaire.