



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 l'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.