RISOTTO AUX champignons forestiers

**Mode d’emploi :**

Prévoir :
– une belle cuillère à soupe d’huile d’olive
– 25 g de beurre
– 50 g de parmesan râpé

1. Dans un saladier, mettre les champignons et les recouvrir d’eau chaude, laisser reposer 10 min. Puis les égoutter en récupérant l’eau d’infusion.
2. Dans une casserole, mettre l’eau d’infusion des champignons et compléter avec l’eau pour obtenir 1L. Porter à ébullition et faire fondre 2 cubes, pendant 10 min. Conserver le bouillon au chaud.
3. Dans une sauteuse (une poêle à bords haut ou une casserole), faire chauffer l’huile d’olive et ajouter le riz. Enrober le riz avec l’huile, il doit devenir nacré et légèrement transparent, ajouter alors 1 louche de bouillon (ou 25 cl de vin blanc). Puis ajouter petit à petit le bouillon chaud louche par louche, en attendant que le bouillon soit absorbé par le riz avant d’en ajouter. Au bout de 5 minutes, ajouter les bolets, puis continuer à ajouter le bouillon.
4. Goûter : le riz doit être cuit mais légèrement ferme. Quand il est cuit, couper le feu, ajouter le beurre et le parmesan, mélanger vigoureusement et servir !

RISOTTO AUX champignons forestiers

**Mode d’emploi :**

Prévoir :
– une belle cuillère à soupe d’huile d’olive
– 25 g de beurre
– 50 g de parmesan râpé

1. Dans un saladier, mettre les champignons et les recouvrir d’eau chaude, laisser reposer 10 min. Puis les égoutter en récupérant l’eau d’infusion.
2. Dans une casserole, mettre l’eau d’infusion des champignons et compléter avec l’eau pour obtenir 1L. Porter à ébullition et faire fondre 2 cubes, pendant 10 min. Conserver le bouillon au chaud.
3. Dans une sauteuse (une poêle à bords haut ou une casserole), faire chauffer l’huile d’olive et ajouter le riz. Enrober le riz avec l’huile, il doit devenir nacré et légèrement transparent, ajouter alors 1 louche de bouillon (ou 25 cl de vin blanc). Puis ajouter petit à petit le bouillon chaud louche par louche, en attendant que le bouillon soit absorbé par le riz avant d’en ajouter. Au bout de 5 minutes, ajouter les bolets, puis continuer à ajouter le bouillon.
4. Goûter : le riz doit être cuit mais légèrement ferme. Quand il est cuit, couper le feu, ajouter le beurre et le parmesan, mélanger vigoureusement et servir !