



RISOTTO

PLEUROTES ET CHAMPIGNONS DE PARIS

150g de riz à risotto - 1 cube de bouillon de légumes - 40g de beurre - 25cl de vin blanc sec - 100g de pleurotes - 100g de champignons de Paris - 1 gousse d'ail - 1 oignon - Parmesan - Persil

- 1) Mettez le cube de bouillon de légumes dans 1 litre d'eau bouillante.
- 2) Épluchez et émincez l'ail et l'oignon. Ciselez le persil. Coupez les champignons de Paris en lamelles et faites de même avec les pleurotes.
- 3) Dans une grande casserole avec un peu de beurre, faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez l'ail, les champignons et un peu de persil. Laissez cuire environ 5 minutes. Réservez.
- 4) Dans la même casserole, ajoutez le reste du beurre et versez le riz. Le riz doit devenir translucide. Ne cessez pas de remuer pour ne pas que les grains de riz brûlent.
- 5) Quand le riz est translucide, déglacez avec le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez ensuite une louche de bouillon. Quand le riz l'a absorbé, répétez l'opération. Il vous faudra environ une vingtaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que le riz soit fondant.
- 6) Cinq minutes avant la fin, ajoutez au riz le mélange de champignons, ail, oignon et persil.
- 7) Quand c'est prêt, ajoutez le parmesan râpé.