





# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



## Ingrédients

- 15 g de beurre
- 2 échalotes
- 250 g de champignons
- Une pincée de sel
- 200 g de riz rond
- 5 cl de vin blanc sec
- 55 cl de bouillon de volaille chaud
- 40 g de parmesan râpé
- 1 CS de persil frais ciselé
- un filet d'huile d'olive



## Préparation

1. Dans une cocotte faire fondre le beurre. Ajouter deux échalotes ciselées, et les champignons coupés en lamelles. Saler. Faire revenir légèrement.
2. Ajouter le riz et le faire revenir pour qu'il soit nacré. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter un tiers du bouillon. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.
3. Ajouter un autre tiers du bouillon, couvrir à nouveau et laisser mijoter 5 minutes. Verser ensuite le reste du bouillon et laisser à nouveau mijoter 5 minutes.
4. Pour finir : ajouter le parmesan, bien mélanger et poursuivre la cuisson du risotto quelques minutes en le goûtant régulièrement pour qu'il ait la texture parfaite : fondant mais pas trop cuit. Servir le risotto avec un filet d'huile d'olive et le persil ciselé.