



RISOTTO DE CHAMPIGNONS AU PERSIL

Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Riz Arborio	200 g	400 g
Champignons de Paris	200 g	400 g
Ail	½ gousse	1 gousse
Thym	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Echalote	½ pièce	1 pièce
Bouillon de légumes	1 cube	1 cube
Persil	½ bouquet	1 bouquet
Vin blanc	½ verre	1 verre
Dans votre placard :		
Eau pour le bouillon	½ litre	1 litre
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette



Préparation : 10 mn



Cuisson : 30 mn

1. La préparation

- Coupez les champignons en fines lamelles. Epluchez, dégermez et hachez l'ail.
- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir les champignons. Au bout d'une minute, ajoutez l'ail, du sel, du poivre et le thym. Saisissez le tout 4 à 5 minutes et réservez les champignons dans un bol.
- Pendant ce temps, préparez le bouillon : faites diluer votre cube de bouillon de légumes dans l'eau bouillante.

2. Le risotto

- Épluchez et coupez l'échalote. Dans la même poêle ayant servie pour la cuisson des champignons, faites revenir l'échalote avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez ensuite le riz, faites cuire 2 minutes en mélangeant bien. Rajoutez le vin blanc et poursuivez la cuisson jusqu'à évaporation. Ajoutez ensuite le bouillon chaud louche par louche, en remuant jusqu'à ce que le liquide soit absorbé intégralement avant chaque ajout supplémentaire de bouillon.
- La cuisson du risotto est terminée quand le riz a bien gonflé et est encore légèrement croquant (environ 20 minutes de cuisson). Ajoutez à ce stade le persil lavé et ciselé.
- Incorporez la poêlée de champignons à votre risotto ou au choix, servez dans vos assiettes un lit de risotto surmonté de votre poêlée de champignons réchauffée et dégustez de suite !

3. Le mot du Chef

- Un plat à part entière pour un repas végétarien, pour les gourmands, vous pouvez ajouter en fin de cuisson une touche de crème et une bonne dose de parmesan pour faire le plein de générosité.
- La règle importante dans le risotto est de respecter les 4 phases clés : suer l'échalote, nacer le riz, déglacer au vin blanc et mouiller avec un bouillon.

