

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



Faites suer les échalotes, ajoutez le riz, remuez 1 minute. Versez le vin blanc, puis le bouillon chaud louche par louche en remuant. Après 18 minutes, ajoutez les champignons sautés, le beurre et le parmesan.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 300g de riz arborio
 - 250g de champignons émincés
 - 2 échalotes hachées
 - 15 cl de vin blanc
 - 80 cl de bouillon chaud
 - 50g de parmesan râpé
 - 30g de beurre
-

Préparation

Etape 1

Faites revenir échalotes, ajoutez le riz 1 min, déglacez au vin blanc. Ajoutez le bouillon louche par louche en remuant 18 min.

Etape 2

Ajoutez les champignons sautés, le beurre et le parmesan. Mélangez et servez crémeux.