

RISOTTO AUX CÈPES

RISOTTO



6 personnes



20 min



1,9 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'eau, avec 1/2 bouillon de légumes et 1/2 bouillon de viande
2. Faites revenir une échalote finement coupée dans du beurre. Y ajouter une gousse d'ail écrasée à la main
3. Faites y revenir le riz une bonne minute
4. Rajouter le vin blanc et le faire évaporer. Retirer l'ail
5. Rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer
6. Au début de la cuisson du riz, rajouter les 2/3 du pot de crème de cèpes
7. Couper finement le persil frais et raper du parmesan
8. A la fin de la cuisson rajouter le dernier tiers de crème de cèpes
9. Retirer du feu, rajouter du parmesan râpé, le persil frais, mélanger et servir
10. Si vous le souhaitez et utiliser des emporte-pièces ou des tasses pour donner une belle forme à vos risottos
11. Décorer avec un peu de persil frais

INGRÉDIENTS

- 1/2 de Cube de bouillon de légumes
- 1/2 de Cube de bouillon de boeuf
- 500g de Riz Baldo (**Réf: 303**)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 1 Echalote
- 1 gousse d'Ail
- 15cl de Vin blanc
- 6 brins de Persil
- 30g de Parmesan râpé
- 3/4 d'un pot de Crème de cèpes (**Réf: 33**)