

Risotto aux champignons (Cookeo)



Un bon *risotto* parfumé aux champignons et ultra facile à préparer grâce au *Cookeo*

Pour 4 pers / 7 pp par pers

- ½ oignon ou 1 petit oignon
- 2 cc d'huile d'olive
- 500 gr de champignons surgelés
- 210 gr de riz à risotto
- 50 ml de vin blanc
- 500 ml d'eau

- 1 cœur de bouillon de volaille
- 80 gr de St Moret nature ligne et plaisir
- Sel, poivre

Lancer le Cookeo en mode "dorer".

Pendant le préchauffage émincer l'oignon. Mettre l'huile dans la cuve et faire dorer l'oignon.

Rajouter ensuite le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Mettre ensuite les champignons encore congelés et le vin blanc, saler poivrer.

Continuer à faire dorer jusqu'à évaporation du vin blanc et de l'eau des champignons.

Rajouter alors le cœur de bouillon et l'eau, bien mélanger et programmer 15 min en cuisson rapide.

A la fin de la cuisson incorporer le fromage en remuant pour qu'il fonde.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com*

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur