



Risotto aux champignons

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 8 spl ou 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 fromage frais type philadelphia
- 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, passer en mode dorer, et incorporer le fromage tout en remuant pour qu'il fonde puis servir immédiatement.