



Risotto à la milanaise

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes / 9 spl par pers

- 1 l d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 15 gr de beurre à 41 % de mg
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 300 gr de riz arborio ou à risotto
- 250 gr de champignons de Paris
- sel, poivre
- 1 pincée de safran
- 60 gr de parmesan
- persil

Commencer par préparer le bouillon en faisant chauffer l'eau dans laquelle vous aurez émietté le bouillon cube. Maintenir sur feu doux.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et le beurre. Y mettre à dorer l'oignon émincé. Rajouter ensuite le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter alors une louche de bouillon que vous laisserez absorber par le riz avant d'en rajouter une seconde. Ajouter le safran, le sel le poivre et les champignons émincés et poursuivre ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit.

En fin de cuisson mélanger le tout et saupoudrer de parmesan et parsemer de persil.

Servir immédiatement.